

Avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	
		1 Rôti de porc aux champ. – Pommes sautées – Tomates	2 Magret de canard à l'orange Spirales Légumes sautés	3 Filet de cabillaud citronné Pommes nature Salade	4 Escalope de porc sauce au romarin Macaroni Carottes persillées	5 Steak de veau haché sauce poivrée Risotto safrané Fenouil	
6 Ragoût de dinde à la moutarde Polenta Laitue braisée	7 Emincé de porc provençal Cornettes Salade	8 Rôti de bœuf à l'ancienne Pommes mousseline Petits pois carottes	9 Saucisse à rôtir de porc à l'oignon Farfalles Choux frisés	10 Filet de carrelet - sauce au vin blanc – Riz Brocolis	11 Spaghetti bolognaise Salade	12 Gigot d'agneau Tante Marthe Gratin dauphinois Haricots	
13 Escalope de porc panée Nouilles tomates Salade	14 Emincé de poulet au curry Riz Fruits	15 Assiette fribourgeoise	16 Ragoût de bœuf à la flamande Pommes mousseline Carottes	17 Filet de lieu-noir - Sauce tomate – Riz sauvage Salade	18 Tendron de veau Nouilles Choux-fleurs	19 Côtelette de porc aux 5 épices Pommes rissolées Courgettes	
20 Escalope de poulet – Sauce aux bolets – Cornettes Salade	21 Rôti de porc façon broche Pommes lyonnaises Haricots	22 Emincé de bœuf stroganoff Nouilles Tomate	23 Boulettes d'agneau hachées Légume oriental Couscous	24 Filet de merlan à l'estragon Riz Epinards	25 Coquille de porc grillée Rösti Salade	26 Emincé de veau - Sauce aux olives – Nouilles Jardinière de lég.	
27 Cuisse de poulet rôtie Pommes sautées Salade	28 Cordon-bleu de porc Spaghetti tomate Courgettes	29 Emincé de canard – Sauce balsamique - Riz Brocolis	30 Macaroni montagnard Salade	31			
		Mode d'emploi : Au micro-ondes : 4 min à 700 watt ou 3 min à 1000 watt Au four préchauffé : 20 min à 120 degrés			Ne pas enlever le film plastique avant la fin de la cuisson.		Garantie fraîcheur : 2 jours au frigo ou 3 mois au congélateur