

Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
					1 Spaghetti bolognaise Salade	2 Gigot d'agneau aux herbettes – Pommes lyonnaises - Haricots
3 Côtelette de porc aux pommes et lard – Farfalles Tomate	4 Escalope de dinde à l'estragon Pommes rôties Courgettes	5 Coq au vin Nouilles Carottes	6 Tranche de bœuf mijotée à la Flamande – Pommes mousseline – Brocoli	7 Filet de carrelet au curry et lait de coco – Riz Salade	8 Ragoût de bœuf chasseur Polenta Choux fleurs	9 Tendron de veau braisé Spirales Fenouil
10 Escalope de poulet aux champ. Cornettes Ratatouille	11 Emincé de porc à l'aigre-doux Riz Salade	12 Papet vaudois	13 Saucisse de veau grillée – Sauce moutarde – Rösti Légumes de saison	14 Filet de cabillaud à la grenobloise – Pommes nature - Epinards	15 Boulettes de bœuf tomatées Spaghetti Salade	16 Magret de canard aux sésames Risotto Légumes sautés
17 Ragoût de porc basquaise Pennes Salade	18 Choucroute garnie	19 Emincé de poulet au curry Riz Fruits	20 Rôti de bœuf à l'ancienne Pommes mousseline Petits pois carottes	21 Filet de lieu-noir au citron Pommes nature Salade	22 Ragoût d'agneau aux haricots borlotti Couscous	23 Rôti de veau campagnard Pommes rôties Laitue
24 Menu de fêtes	25 Volaille rôtie et sa farce aux marrons – Croquettes de rösti – Haricots	26 Emincé de bœuf stroganoff Farfalles Courgettes	27 Escalope de porc panée Spaghetti tomate Salade	28 Filet de merlan sauce à l'échalote Pommes nature Brocoli	29 Rôti de dinde à l'ananas Macaroni Salade	30 Jambon fumé au miel Gratin dauphinois Choux rouges
31 Médaillon de bœuf voronof Nouilles – Jardinière de légumes		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 : 3 jours au frigo ou 3 mois au congélateur