

Tél : 076 331 09 57

CCP : 12-561117-0

DECEMBRE 2021

Toute commande ou annulation doit être annoncée la veille **AVANT 12h00**

Pour le **lundi**, avertir jusqu'au **VENDREDI** avant 12h00

Menus permanents : 3 jours à l'avance

Livraisons entre 8h45 et 12h00

Mercredi 8.12.21 Immaculée Conception – Livraison le Mardi 07.12

ATTENTION : JEUDI 23.12 livraison pour le JEUDI 23.12 et VENDREDI 24.12.2021 - VENDREDI 24.12. livraison pour le SAMEDI 25.12 et DIMANCHE 26.12.2021
 JEUDI 30.12 livraison pour le JEUDI 30.12 et VENDREDI 31.12.2021 - VENDREDI 31.12 livraison pour le SAMEDI 01.01 et DIMANCHE 02.01.2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
		1 (CH) Filet de porc au romarin Pommes grenailles Col rave tomate	2 (POL) Riz casimir Tomate provençale	3 (ATLANTIQUE) Filet de dorade Späzlis dorés Romanesco	4 (CH) Pot-au-feu Pommes nature Légumes au bouillon	5 (CH) Steak haché de bœuf au poivre vert – Pâtes Epinards hachés
6 (CH) saucisse à rôtir aux oignons Pommes au bouillon Carottes glacées	7 (CH) Paupiette de bœuf braisé Pâtes à l'huile d'olive Choux rouges braisés	8 (CH) Rôti haché de veau aux champ. Boulgour Gratin côtes de bettes	9 (HG) Tranche de dinde grillée Knoepflis Fenouil	10 (PACIFIQUE) Poisson gratiné à l'italienne – Riz Chou-fleur aux herbes	11 (CH) Gratin de tortellini à la viande Salade mêlée	12 (CH) Choucroute garnie Pommes nature
13 (CH) Emincé de porc à la crème Pâtes à l'huile d'olive Carottes en bâtonnets	14 (CH) Cuisse de poulet basquaise Semoule de couscous Courgettes sautées	15 (CH) Emincé de bœuf Stroganoff Pâtes Epinards en branches	16 (HG) Tranche de dinde panée Pommes wedges Tomate au four	17 (KZ) Filet de sandre au vin blanc Riz pilaf Chou-rave gratiné	18 Macaroni montagnard Salade mêlée	19 (CH) Jambon à 'os Gratin dauphinois Haricots verts
20 (CH) Cordon-bleu de volaille Pommes grenailles Petits pois	21 (CH) Escargot de saucisse à rôtir de porc – Pâtes à l'huile d'olive - Brocolis	22 (CH) Lasagne bolognaise Salade mêlée	23 (POL) Emincé de poulet à la provençale Riz aux légumes	24 (NOR) Pavé de saumon au safran Gnocchis Jardinière de légumes	25 (CH) Longe de veau au thym – Tagliatelles Fondue de poireau	26 (FR) Magret de canard au miel Pommes Duchesse Chou-blanc sauté
27 (CH) Braisé de bœuf Pommes Mont d'or Carottes glacées	28 (FR) Suprême de volaille jaune au Cognac – Pâtes Epinards en branches	29 Rôsti gratiné à la valaisanne Salade mêlée	30 (CH) Boulette de bœuf aux épices – Pâtes Ratatouille	31 (CH) Filet mignon de porc Sauce au foie gras Pommes Williams	1.1 (NOR) Saumon poché au vin blanc Riz Haricots verts	2.1 (CH) Rôti haché au romarin Pâtes Tomate
		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 SANS LE COUVERCLE			ATTENTION Il faut ouvrir le couvercle avant de mettre le plat au micro-ondes.	Garantie fraîcheur : 2 jours au frigo ou 3 mois au congélateur