

Provenance des viandes : Bœuf - Porc : CH / Volaille : CH et EU / Agneau : NZ						
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
				1 Saumon poché au vin blanc Riz Haricots verts	2 Rôti haché au romarin Pâtes Tomates	3 Jarret de proc braisé Spätzli Choux rouges
4 Brochette de dinde au citron Pâtes à l'huile d'olive Chou-fleur gratiné	5 Escalope de porc gratinée gnocchis grillés petits pois	6 Saucisse à rôtir aux oignons Pommes Sautées Gratin côtes de bettes	7 Sauté de lapin Polenta Colrave	8 Filet de cabillaud provençal Riz Ratatouille	9 Spaghettis carbonara Salade	10 Emincé de poulet à la crème Pâtes à l'huile d'olive Tomates
11 Tranche de dinde sauce Satay Riz Brocolis	12 Emincé de bœuf Stroganoff Pommes grenailles Choux rouges braisés	13 Emincé de veau à la zürichoise Pâtes Carottes	14 Tranche de volaille panée Pommes Wedges Chou-fleur aux herbes	15 Poisson gratiné à la provençale Riz Epinards en branche	16 Lasagne bolognaise Salade verte	17 Ragoût de veau Marengo Spätzli dorés Petits pois
18 Emincé de poulet au curry Riz aux légumes	19 Choucroute garnie Pommes nature	20 Cuisse de poulet basquaise Rösti Carottes Vichy	21 Cordon-bleu de porc Pommes rissolées Ratatouille	22 Filet d'omble grillé Boulgour – Macédoine de légumes	23 Steak haché de bœuf au poivre vert Pâtes Pois mange-tout	24 Jambon à l'os Gratin dauphinois Haricots verts
25 Emincé de porc au paprika Riz créole Brocolis vapeur	26 Ragoût de lapin à la moutarde Polenta gratinée Jardinière de légumes	27 Saucisse à rôtir de porc aux oignons – Galette de rösti – Epinards	28 Escalope de volaille grillée Nouilles Gratin de colrave	29 Filet de sandre grillé au beurre blanc Riz Epinards en branche	30 Tortellini ricotta épinards Salade mêlée	31 Brochette de volaille à la prov. Pommes purée Duo de carottes
		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