

Jun 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
1 Hamburger de bœuf – Sauce au poivre – Pommes country - Salade	2 Escalope de poulet panée Spaghetti tomate Courgettes grillées	3 Emincé de porc à l'aigre-doux – Riz sauvage – lég. sautés	4 Brochette kebab Couscous Légumes	5 Filet de merlu à la crème de ciboulette – Pommes nature - Salade	6 Ragoût de bœuf vigneron Pennes Petits pois carottes	7 Cuisse de poulet rôtie Pommes rissolées Tomates
8 Escalope de porc aux champ. Nouilles Haricots	9 Emincé de poulet aux sésames Riz Salade	10 Schübling grillé Sauce moutarde Rösti Ratatouille	11 Tranche de bœuf braisé Pommes mousseline Brocolis	12 Gratin de poisson Pommes nature Salade	13 Blanquette de veau Spirales Choux-fleurs	14 Emincé de canard aux cerises Riz sauvage - Jardinière de lég.
15 Brochette de porc à l'ail des ours Farfalles Salade	16 Rôti de bœuf à l'ancienne Pommes mousseline Petits pois carottes	17 Escalope de dinde à l'ananas Cornettes Tomates	18 Saucisse de veau grillée – Sauce aux oignons – Rösti Laitue	19 Filet de carrelet au citron Riz Epinards	20 Trio de chipolatas Pennes Salade	21 Gigot d'agneau provençal Gratin dauphinois Haricots
22 Emincé de poulet au curry Riz Fruits	23 Rôti de porc aux herbes Pommes sautées Fenouil	24 Emincé de bœuf stroganoff Nouilles Courgettes	25 Saucisse à rôtir sauce moutarde Pommes nouvelles Salade	26 Filet de lieu-noir au lait de coco Riz Brocolis	27 Brochette de dinde mangue chili Pommes rissolées Ratatouille	28 Emincé de veau zurichois Macaroni Salade
29 Escalope de porc panée Pommes rôties Tomates	30 Rôti de dinde au Calvados Spirales Choux-fleurs					
		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	