

## Jun 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>1</b> Hamburger de bœuf – Sauce au poivre – Pommes country - Salade	<b>2</b> Escalope de poulet panée Spaghetti tomate Courgettes grillées	<b>3</b> Emincé de porc à l'aigre-doux – Riz sauvage – lég. sautés	<b>4</b> Brochette kebab Couscous Légumes	<b>5</b> Filet de merlu à la crème de ciboulette – Pommes nature - Salade	<b>6</b> Ragoût de bœuf vigneron Pennes Petits pois carottes	<b>7</b> Cuisse de poulet rôtie Pommes rissolées Tomates
<b>8</b> Escalope de porc aux champ. Nouilles Haricots	<b>9</b> Emincé de poulet aux sésames Riz Salade	<b>10</b> Schübling grillé Sauce moutarde Rösti Ratatouille	<b>11</b> Tranche de bœuf braisé Pommes mousseline Brocolis	<b>12</b> Gratin de poisson Pommes nature Salade	<b>13</b> Blanquette de veau Spirales Choux-fleurs	<b>14</b> Emincé de canard aux cerises Riz sauvage - Jardinière de lég.
<b>15</b> Brochette de porc à l'ail des ours Farfalles Salade	<b>16</b> Rôti de bœuf à l'ancienne Pommes mousseline Petits pois carottes	<b>17</b> Escalope de dinde à l'ananas Cornettes Tomates	<b>18</b> Saucisse de veau grillée – Sauce aux oignons – Rösti Laitue	<b>19</b> Filet de carrelet au citron Riz Epinards	<b>20</b> Trio de chipolatas Pennes Salade	<b>21</b> Gigot d'agneau provençal Gratin dauphinois Haricots
<b>22</b> Emincé de poulet au curry Riz Fruits	<b>23</b> Rôti de porc aux herbes Pommes sautées Fenouil	<b>24</b> Emincé de bœuf stroganoff Nouilles Courgettes	<b>25</b> Saucisse à rôtir sauce moutarde Pommes nouvelles Salade	<b>26</b> Filet de lieu-noir au lait de coco Riz Brocolis	<b>27</b> Brochette de dinde mangue chili Pommes rissolées Ratatouille	<b>28</b> Emincé de veau zurichois Macaroni Salade
<b>29</b> Escalope de porc panée Pommes rôties Tomates	<b>30</b> Rôti de dinde au Calvados Spirales Choux-fleurs					
		<b>Mode d'emploi :</b> Au micro-ondes : 4 min à 700 watt ou 3 min à 1000 watt Au four préchauffé : 20 min à 120 degrés			<b>Ne pas enlever le film plastique avant la fin de la cuisson.</b>	<b>Garantie fraîcheur :</b> 2 jours au frigo ou 3 mois au congélateur