

MAI 2022						
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
						1 (CH) Jarret de porc Grémolata Pomme purée Chou-fleur
2 (CH) Braisé de bœuf Pâtes Fenouil étuvé	3 (CH) Cuisse de poulet et son jus Pommes au bouillon Colrave gratiné	4 (CH) Emincé de porc aux champignons Polenta Petits pois	5 (CH) Steak haché de veau à la moutarde – Ebly Tomate au four	6 (PACIFIQUE) Gratin de poisson Riz aux légumes	7 (CH - NZ) Couscous « maison » ( Pilon, merguez, agneau )	8 (FR) Magret de canard à l'orange Pommes Duchesse Macédoine de lég.
9 (CH) Saucisse à rôtir de porc aux oignons – Rösti -Côtes de bettes gratinées	10 (THAI) Emincé de poulet provençal Riz Carottes glacées	11 (CH) Rôti d'épaule de porc Pâtes Romanesco vapeur	12 (CH) Paupiette de bœuf Spätzlis Choux rouges	13 (PACIFIQUE) Filet de plie pané Pommes nature Brocolis	14 (CH) Spaghetti bolognaise Salade mêlée	15 (CH) Jambon à l'os Gratin dauphinois Haricots verts
16 (CH) Brochette de bœuf tzigane Pâtes à l'huile d'olive Julienne de légumes	17 (CH) Tranche de porc à la crème Boullgur pilaf Colrave étuvé	18 (PL) Cordon-bleu de volaille Pommes nouvelles Petits pois champ.	19 (CH) Emincé de bœuf Stroganoff Gnocchis dorés Aubergine grillée	20 (NOR) Filet de sandre au vin blanc – Lentilles Choux blancs braisés	21 (FR) Poitrine de dinde au romarin Pâtes Ratatouille	22 (CH) Blanquette de veau à l'ancienne Riz - Carottes
23 (FR) Escalope de volaille Satay Pommes au bouillon Pois mange-tout	24 (BEL) Ragoût de lapin à la moutarde Polenta Epinards en branche	25 (CH) Emincé de porc au curry Pomme purée Romanesco	26 (CH) Spaghetti carbonara Salade mêlée	27 (PACIFIQUE) Filet de doré au citron Riz blanc Fondue de poireau	28 (CH) Steak haché de bœuf au poivre – Pâtes Tomate gratinée	29 (NZ) Ragoût d'agneau fribourgeois Pommes Duchesse Haricots verts
30 (CH) Escargot de saucisse à rôtir Rösti Carottes	31 (PL) Piccata de volaille milanaise Spaghetti Jardinière de légumes	<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>SANS LE COUVERCLE</b>			<b>ATTENTION</b> Il faut ouvrir le couvercle avant de mettre le plat au micro-ondes.	<b>Garantie fraîcheur :</b> 2 jours au frigo ou 3 mois au congélateur