

Tél : 076 331 09 57

CCP : 12-561117-0

NOVEMBRE 2020

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

Provenance des viandes : Bœuf - Porc : CH / Volaille : CH et EU / Agneau : NZ						
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
						1 (NZ) Quasi d'agneau à la menthe – Boulgour Aubergines
2 (HG) Escalope de poulet Tandoori Riz créole Colrave tomate	3 (CH) Sauté de bœuf au balsamique Ebly Julienne de légumes	4 (CH) Escargot de saucisse à rôtir Copeaux de roesti Brocolis	5 (CH) Jambon à l'os Gratin dauphinois Haricots verts	6 (KZ) filet de sandre au vin blanc Riz Carottes	7 Macaronis montagnards Salade verte	8 (CH) Jarret de porc – Polenta Chou-fleur aux herbes
9 (CH) Brochette Tzigane Pâtes à l'huile d'olive Tomate au four	10 (CH) Bœuf braisé – Pommes au bouillon – Gratin de côtes de bettes	11 (CH) Choucroute garnie Pommes nature	12 (HG) Piccata de volaille Spaghetti Petits pois	13 (ATLANTIQUE) Cabillaud pané Riz créole Courgettes	14 Lasagne bolognaise Salade verte	15 (FR) Suprême de volaille jaune au cognac - Boulgour pilaf–Duo de carottes
16 (CH) Paupiette de bœuf – Nouilles à l'huile d'olive Haricots au beurre	17 (CH) Emincé de porc à la crème Pommes grenailles Epinards à la crème	18 (BEL) Ragoût de lapin à la moutarde Polenta crémeuse Jardinière de légumes	19 (HG) Escalope de volaille à la gruyérienne – Pâtes Carotte Vichy	20 (ITA) Filet de truite aux amandes Pommes persillées Brocolis vapeur	21 Spaghetti carbonara Salade verte	22 (NZ) Ragoût d'agneau provençal Pommes purée Ratatouille
23 (HG) Escalope de dinde aux champ. Pâtes Tomate	24 (CH) Steak haché de veau « Mexico » - Pommes sautées – Petits pois	25 (CH) Cordon bleu de porc Gratin dauphinois Chou frisé	26 (CH) Emincé de bœuf Sri Lanka – Pâtes à l'huile d'olive Haricots verts	27 (PACIFIQUE) Filet de doré au coulis de tomate – Riz pilaf Gratin de chou-fleur	28 Cannellonis Ricotta épinards Salade verte	29 (FR) Magret de canard à l'orange Knopfli Carottes au persil
30 Hachi Parmentier Brocolis		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