

Tél : 076 331 09 57

CCP : 12-561117-0

NOVEMBRE 2021

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

Lundi - 1<sup>er</sup> novembre 2021- TOUSSAINT

**ATTENTION :** **VENDREDI 29.10.21** livraison pour le **VENDREDI 29.10.21** et **SAMEDI 30.10.2021**  
**SAMEDI 30.10.21** livraison pour le **DIMANCHE 31.10.21** et **LUNDI 01.11.2021**

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