

Provenance des viandes : Bœuf - Porc : CH / Volaille : CH et EU / Agneau : NZ						
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
			1 (CH) Ragoût de bœuf Pommes écrasées Carottes étuvées	2 (NOR) Pavé de saumon Riz blanc Chou-fleur aux herbes	3 (POL) Piccata de volaille Pâtes à l'huile d'olive Epinards en branche	4 (EU) Emincé de cerf aux aïelles Spätzlis Choux de Bruxelles
5 (CH) Paupiettes de bœuf Pâtes à l'huile d'olive Romanesco	6 (POL) Escalope de volaille gratinée Ebly Ratatouille	7 (CH) Saucisse à rôtir de porc Copeaux de roesti Brocolis	8 (CH) Steak haché de bœuf Mexico Cornettes Colraves gratinés	9 (ATL.NORD) Filet d'omble Pommes nature Epinards à la crème	10 (CH) Tartiflette savoyarde Salade verte	11 (CH) Blanquette de veau à l'ancienne – Riz Carottes
12 (CH) Cuisse de poulet chasseur Pâtes à l'huile d'olive Jardinière de légumes	13 (CH) Emincé de porc à la crème Pommes écrasées Petits pois	14 (CH) Rôti haché aux champ. Gnocchis sautés Haricots verts	15 (CH) Tranche panée de volaille Pommes grenailles Fenouil	16 (PACIFIQUE) Filet de doré au vin blanc – Riz blanc Epinards en branche	17 Gratin de pâtes farci à la viande Salade verte	18 (EUR) Civet de cerf Grand Veneur Spätzli – Choux rouges - Marrons
19 (CH) Penne bolognaise Salade	20 (POL) Emincé de poulet provençal Riz Courgettes sautées	21 (CH) Rôti de porc Pommes grenailles Tomate	22 (CH) Saucisse grillée aux oignons Pâtes à l'huile d'olive Jardinière de légumes	23 (NOR) Colin d'Alaska pané Pommes persillées Haricots verts	24 (CH) Boulette de bœuf à la tomate Graines à couscous Gratin de chou-fleur	25 Vol-au-vent Riz Carottes
26 (HG) Brochette de poulet sauce au citron – Pommes rissolées - Tomate	27 (CH) Tranche de porc grillée Pâtes à l'huile d'olive Romanesco	28 (CH) Steak haché à la moutarde de Meaux – Gnocchis dorés – Epinards	29 (HG) Paupiette de volaille aux légumes – Pâtes à l'huile d'olive - Brocoli	30 (ATL. NORD) Filet de dorade Riz sauvage Ratatouille	31 (CH) Ragoût de porc au paprika Pomme boulangère Petits pois carottes	
		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			ATTENTION Il faut ouvrir le couvercle avant de mettre le plat à chauffer	Garantie fraîcheur : 2 jours au frigo ou 3 mois au congélateur