

OCTOBRE 2021

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