

Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
						1 Paëlla valencienne Salade
2 Saucisse à rôtir Rösti Ratatouille	3 Escalope de poulet panée Spaghetti tomate Salade	4 Ragoût de bœuf vigneron Pommes mousseline Carottes vichy	5 Saucisson aux lentilles et moutarde Pommes nature Salade	6 Filet de merlan à la neuchâteloise - Riz Salade	7 Rôti de dinde à l'ananas Pommes sautées Courgettes	8 Emincé de porc aux champ. Nouilles Tomate grillée
9 Escalope de poulet à l'estragon Cornettes Haricots	10 Saucisse de veau Pommes country Brocolis	11 Côtelette de porc à la moutarde Spirales Carottes persillées	12 Bouilli de bœuf Pommes nature Légumes	13 Filet de cabillaud à la crème et ciboulette – Riz Epinards	14 Nuggets de poulet Pommes rissolées Salade	15 Assiette fribourgeoise
16 Escalope de porc parmigiana Farfalles Courgettes au thym	17 Emincé de poulet au curry Riz Salade	18 Rôti de bœuf à l'ancienne Pommes mousseline Petites pois carottes	19 Cordon-bleu de porc Spaghetti tomate Salade	20 Filet de carrelet au citron Pommes nature Choux-fleurs	21 Steak haché de bœuf – sce mexicaine Pommes rôties Salade	22 Magret de canard au poivre Risotto Légumes sautés
23 Cuisse de poulet rôtie Pennes Tomate	24 Emincé de bœuf stroganoff Polenta Laitue braisée	25 Cannellonis aux épinards Salade	26 Rôti de porc au Calvados Gratin dauphinois Haricots	27 Filet de lieu-noir meunière Riz Salade	28 Emincé de veau zürichoïse Nouilles Brocolis	29 Ragoût d'agneau fribourg. Pommes mousseline Jardinière de lég.
30 Tranche de dinde panée Cornettes tomatees Salade		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			Ne pas enlever le film plastique avant la fin de la cuisson.	Garantie fraîcheur : 2 jours au frigo ou 3 mois au congélateur