

Provenance des viandes : Bœuf - Porc : CH / Volaille : CH et EU / Agneau : NZ						
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	1 Cordon bleu de volaille – Spirales à l'huile d'olive Haricots à l'échalote	2 Tranche de porc gratiné Knoepfli Carottes Vichy	3 Steak haché de veau Côtes de bettes gratinées - Couscous	4 Filet de lieu-noir au vin blanc Pommes vapeur Tomate	5 Filet de porc au romarin Pâtes l'huile d'olive Epinards en branche	6 Emincé de bœuf Pommes gratinées Brocolis
7 Saucisse à rôtir de porc Pommes écrasées Petits pois et champ.	8 Steak haché de bœuf mexicain Pâtes à l'huile d'olive Colraves gratinés	9 Brochette de dinde au curry vert Boulgour Duo de carottes	10 Ragoût de lapin à la provençale Polenta Choux rouges	11 Filet de sandre grillée à l'aneth (KZ) Pommes persillées Jardinière de légumes	12 Risotto aux champignons Salade verte	13 Ragoût d'agneau aux raisins Poires à botzi - Purée de pdt - Haricots
14 Tranche de volaille panée Pommes rissolées Gratin cotes de bettes	15 Boulette de bœuf à la tomate Pâtes à l'huile d'olive Petits pois à la franç.	16 Emincé de veau aux champ. Gnocchis – Bâtonnets de carottes	17 Lasagne bolognaise Salade verte	18 Filet de truite grillée (IT) Riz sauvage Ratatouille	19 Escalope de dinde à la crème Pâtes à l'huile d'olive Tomate au four	20 Jambon à l'os Gratin dauphinois Haricots verts
21 Emincé de poulet au curry Riz aux légumes	22 Rôti de porc et son jus – Pommes grenailles rôties Fenouil confit	23 Emincé de bœuf Stroganoff Pâtes à l'huile d'olive Brocolis	24 Tranche de dinde satay (cacahuète) - Boulgour pilaf - Pois mange tout	25 Poisson à la Bordelaise (Atl. Nord) Riz pilaf Tomate au four	26 Schübling grillé Sauce moutarde Pommes au bouillon Rondelles de carottes	27 Magret de canard au miel Spätzli – Sauté de légumes et soja
28 Cordon bleu de porc Nouilles Haricots beurre étuvés	29 Poitrine de dinde aux champ. Gnocchis dorés Petits pois	30 Chipolatas grillés et son jus Pommes sautées Courgettes aux herbes				
		<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>ATTENTION</b> Il faut ouvrir le couvercle avant de mettre le plat à chauffer	<b>Garantie fraîcheur :</b> 2 jours au frigo ou 3 mois au congélateur