

La Petite Rasude (mini-trotteurs et trotteurs)

menus midi

Semaine du 8 janvier au 14 janvier 2024

Lundi 8 janvier 2024

Sauté de boeuf
au thym
Boulghour
Chou-fleur persillé
* * *
Corbeille de fruits

Mardi 9 janvier 2024

Galette de tofu provençale *
Sauce napoli
Conchiglie
Salade batavia et maïs (maïs*)*
* * *
Corbeille de fruits

Mercredi 10 janvier 2024

Rôti de porc
et son jus
Pommes grenaille vapeur
Côtes de bettes à la crème
* * *
Corbeille de fruits

Jeudi 11 janvier 2024

Emincé de poulet
au curry
Riz l'ananas (ananas*)
Poêlée asiatique
* * *
Corbeille de fruits

Vendredi 12 janvier 2024

Lasagne végétarienne
au four
Salade feuille de chêne & betterave
* * *
Corbeille de fruits

Possibilité de choix

Menu B midi
*Jambon braisé
et son jus
Polenta
Légumes du jour*

Légume de la semaine :

Aubergines sautées

"Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, notre équipe de cuisine vous informera volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part"

Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison.

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison.



= sans sucre ajouté



labelfaitmaison.ch

Menus midi Régénérations

Semaine du 8 janvier au 14 janvier 2024

| Lundi 8 janvier 2024 | |
|------------------------------|--------------------|
| Sauté de boeuf au thym | dans la sauce |
| Boulghour | 10 min 120° vapeur |
| Chou-fleur persillé * * * | 10 min 120° vapeur |
| Corbeille de fruits | |

| Mardi 9 janvier 2024 | |
|---|--------------------|
| Galette de tofu provençale * | 10 min 160° sec |
| Sauce napolé | Sauce en casserole |
| Conchiglie | 10 min 120° vapeur |
| Salade batavia et maïs (maïs*) * * * | |
| Corbeille de fruits | |

| Mercredi 10 janvier 2024 | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| Rôti de porc et son jus | 7 min 120° vapeur Jus en casserole |
| Pommes grenaille vapeur | 10 min 120° vapeur |
| Côtes de bettes à la crème * * * | 10 min 120° vapeur |
| Corbeille de fruits | |

| Jeudi 11 janvier 2024 | |
|------------------------------|--------------------|
| Emincé de poulet au curry | dans la sauce |
| Riz l'ananas (ananas*) | 10 min 120° vapeur |
| Poêlée asiatique * * * | 10 min 120° vapeur |
| Corbeille de fruits | |

| Vendredi 12 janvier 2024 | |
|--|-----------------|
| Lasagne végétarienne au four | 25 min 180° sec |
| Salade feuille de chêne & betterave * * * | |
| Corbeille de fruits | |

| Possibilité de choix | |
|-------------------------------------|--|
| Menu B midi | |
| <i>Jambon braisé et son jus</i> | 10 min 120° vapeur Jus en casserole |
| <i>Polenta</i> | 25 min 120° vapeur |
| <i>Légumes du jour</i> | 10 min 120° vapeur |

Légume de la semaine :

Aubergines sautées

10 min 120° vapeur

Dans la sauce = mettre la sauce chaude sur la viande et 10 mn 120°vapeur ou rajouter la viande dans la sauce chaude en casserole
Rappel : les pâtes à tartes, pizza, quiches doivent être régénérées sur les grilles du four

Concordance SA

| N° | Date | N°Version | Visa |
|------|----------|-----------|------|
| F102 | 01.12.08 | 1 | RQ2 |

Réservé à l'usage exclusif de la société



MENUS VEGETARIENS

menus midi

Semaine du 8 janvier au 14 janvier 2024

Lundi 8 janvier 2024

Emincé végétarien
au thym
Boulghour
Chou-fleur persillé
* * *
Corbeille de fruits

Mardi 9 janvier 2024

Galette de tofu provençale
Sauce napolé
Conchiglie
Salade batavia et maïs
* * *
Corbeille de fruits

Mercredi 10 janvier 2024

Filet grillé végétarien
Sauce aux champignons
Pommes grenaille vapeur
Côtes de bettes à la crème
* * *
Corbeille de fruits

Jeudi 11 janvier 2024

Escalope de quorn
au curry
Riz à l'ananas
Poêlée asiatique
* * *
Corbeille de fruits

Vendredi 12 janvier 2024

Lasagne végétarienne
au four
Salade feuille de chêne & betteraves
* * *
Corbeille de fruits

Légume de la semaine :

Aubergines sautées

Proposition potages

Semaine du 8 janvier au 14 janvier 2024

Lundi 8 janvier 2024

Velouté de légumes

Mardi 9 janvier 2024

Potage fermière (taillé)

Mercredi 10 janvier 2024

Crème de pois jaunes

Jeudi 11 janvier 2024

Velouté Crécy (carottes)

Vendredi 12 janvier 2024

Crème d'artichaut