



Un repas local complètement local!

Semaine 19 du 4 mai 2026 au 8 mai 2026

- Lundi :** Salade de maïs
Poitrine de poulet au paprika
Blé soufflé
Côte de bette à la tomate
- Mardi :** Salade de concombre
Rôti de porc aux pruneaux
Pomme boulangère
Aubergine à la provençale
- Mercredi :** Gaspacho
Porjarski au romarin
Fusilli
Chou-fleur persillé
- Jedi :** Salade verte
Émincé de tofu au soja
Riz créole
Carotte Vichy
- Vendredi :** Salade de tomate
Cuisse de poulet rôtie et son jus
Pomme écrasée
Rave glacée

Porc/bœuf/volaille : Suisse

Agneau : Nouvelle-Zélande

Lapin : Hongrie

Poisson :



Un repas local complètement local!

Ingrédients de la semaine 19

Lundi : poulet, oignon, ail, **vin blanc**, paprika, **blé**, côte de bette, tomate, origan, **céleri**, sel, poivre

Mardi : porc, pruneau, épices, oignon, ail, **vin blanc**, pomme de terre, aubergine, herbes de Provence, huile olive, **céleri**, sel, poivre

Mercredi : porc, veau, **panure**, oignon, **vin blanc**, ail, **fusilli**, chou-fleur, persil, **céleri**, sel, poivre

Jeudi : tofu, sauce soja, carotte, **céleri-pomme**, poireau, **vin rouge**, tomate, paprika, riz, carotte, **céleri**, sel, poivre

Vendredi : poulet, oignon, ail, curry, paprika, **vin blanc**, pomme de terre, **lait**, muscade, rave, **céleri**, sel, poivre

Salade : **vinaigre**, **vinaigre balsamique**, **moutarde**, **oignon**, ketchup, huile olive, huile de colza, **sel**, **poivre**