



Un repas local complètement local!

Semaine 22 du 25 mai 2026 au 29 mai 2026

Lundi : Férié

Mardi : Salade verte
Saltimbocca de porc, sauce parmesan
Pomme rissolée
Tomate au four

Mercredi : Salade russe
Ragoût de bœuf au paprika fumé
Polenta aux tomates séchées
Aubergine à l'ail

Jeudi : Salade de betterave rouge
Poitrine de poulet au miel
Riz au jasmin
Poireau au wok

Vendredi : Salade de concombre
Stick de poisson, sauce tartare
Pomme nature
Épinards aux échalotes

Porc/bœuf/volaille : Suisse

Agneau : Nouvelle-Zélande

Lapin : Hongrie

Poisson : Alaska



Un repas local complètement local!

Ingrédients de la semaine 22

Lundi :

Férié

Mardi :

porc, sauge, oignon, **vin blanc**, **lait**, **parmesan**,
pomme de terre, huile, tomate, herbes de
Provence, **céleri**, sel, poivre

Mercredi :

bœuf, oignon, ail, **vin rouge**, paprika fumé, maïs,
lait, tomate séchée, aubergine, huile, **céleri**, sel,
poivre

Jeudi :

poulet, oignon, **vin blanc**, miel, riz au jasmin,
poireau, huile, soja, **céleri**, sel, poivre

Vendredi :

cabillaud, **farine**, **œuf**, **panure**, **mayonnaise**,
persil, cornichon, câpre, oignon, pomme de
terre, épinard, échalote, **céleri**, sel, poivre

Salade :

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