



Un repas local complètement local!

Semaine 37 du 7 septembre 2026 au 11 septembre 2026

- Lundi :** Crème de légumes
Émincé de porc zurichois
Pomme boulangère
Chou-fleur persillé
- Mardi :** Salade verte
Steak végétarien au poivre vert
Nouille
Fenouil braisé
- Mercredi :** Céleri-rémoulade
Ragoût de poulet au curry
Riz basmati
Pois croquant
- Jeudi :** Salade de chou-rouge
Tranche de porc panée, citron
Polenta crémeuse
Côte de bette à la tomate
- Vendredi :** Salade de concombre
Filet de poulet au Cantadou
Pomme écrasée
Poêlée de ratatouille

Porc/bœuf/volaille : Suisse

Agneau : Nouvelle-Zélande

Lapin :

Poisson :

Rte de la Croix 48
1566 St-Aubin
TVA : CHE-271.543.485

stefaco@bluewin.ch
Tél : 026/677.06.50
www.stefaco.ch



Un repas local complètement local!

Ingrédients de la semaine 37

Lundi :	porc, oignon, ail, champignon , lait , pomme de terre, chou-fleur, persil, céleri , sel, poivre
Mardi :	pois-chiche, légumes, oignon, ail, vin blanc , poivre vert, lait , nouille , fenouil, céleri , sel, poivre
Mercredi :	poulet, oignon, ail, vin blanc , curry, lait , riz basmati, pois croquant, céleri , sel, poivre
Jeudi :	porc, farine , œuf , panure , citron, maïs, lait , côte de bête, tomate, oignon, ail, céleri , sel, poivre
Vendredi :	poulet, oignon, vin blanc , Cantadou , lait , pomme de terre, courgette, aubergine, poivron, tomate, céleri , sel, poivre
Salade :	vinaigre , vinaigre balsamique , moutarde , oignon , ketchup, huile olive, huile de colza, sel , poivre