



Un repas local complètement local!

Semaine 39 du 21 septembre 2026 au 25 septembre 2026

- Lundi :** Salade de carotte
Lasagne de bœuf
Jardinière de légumes
Yogourt artisanal
- Mardi :** Soupe à l'orge perlé
Poulet à la provençale
Riz sauvage
Navet à l'origan
Fruit frais
- Mercredi :** Salade verte
Jambon rôti au miel
Pomme nature
Navet, carotte et céleri-pomme
Yogourt artisanal
- Jeudi :** Salade de betterave rouge
Bœuf aux raisinets
Blé soufflé
Duo de légumes racines
Fruit frais
- Vendredi :** Salade de chou-blanc
Bami goreng
Tofu mariné
Nouille et légumes
Yogourt artisanal

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 39

Lundi : bœuf, oignon, ail, **vin rouge**, tomate, **farine**, **œuf**, **lait**, **fromage**, divers légumes, **céleri**, sel, poivre

Mardi : poulet, oignon, ail, **vin blanc**, persil, riz sauvage, navet, origan, **céleri**, sel, poivre

Mercredi : porc, oignon, ail, **vin blanc**, miel, pomme de terre, navet, carotte, **céleri-pomme**, **céleri**, sel, poivre

Jeudi : bœuf, oignon, ail, **vin blanc**, raisinet, **blé**, **céleri-pomme**, carotte, rutabaga, **céleri**, sel, poivre

Vendredi : **tofu**, sauce soja, ail, oignon, persil, poireau, carotte, courgette, **nouille**, sambal oelek, **céleri**, sel, poivre

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