



Un repas local complètement local!

Semaine 44 du 26 octobre 2026 au 30 octobre 2026

Lundi : Potage paysan
Émincé de bœuf aux tomates séchées
Riz sauvage
Chou-rouge braisé
Fruit frais

Mardi : Salade verte
Hachis végétarien
Haricot aux échalotes
Yogourt artisanal

Mercredi : Salade de betterave rouge
Porc à l'aigre-doux
Nouille
Petits légumes
Fruit frais

Jeudi : Salade de fenouil
Filet de hoki, sauce arrabiata
Pomme nature
Poireau étuvé
Yogourt artisanal

Vendredi : Salade de maïs
Tranche de porc au thym
Farfalle
Courge rôtie
Fruit frais

Porc/bœuf/volaille : Suisse

Agneau : Nouvelle-Zélande

Lapin :

Poisson : Chine



Un repas local complètement local!

Ingrédients de la semaine 44

Lundi : bœuf, oignon, ail, **vin rouge**, tomate séchée, riz sauvage, chou-rouge, **vinaigre**, sucre, riz, **céleri**, sel, poivre

Mardi : pomme de terre, **lait**, **fromage**, muscade, tomate, carotte, **céleri-pomme**, poireau, oignon, ail, divers légumes, **céleri**, sel, poivre

Mercredi : porc, oignon, ail, **vinaigre**, tomate, sucre, **nouille**, divers légumes, **céleri**, sel, poivre

Jeudi : hoki, oignon, ail, tomate, piment, persil, pomme de terre, poireau, **céleri**, sel, poivre

Vendredi : porc, oignon, ail, thym, **vin blanc**, **farfalle**, courge, huile, **céleri**, sel, poivre

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