CUISINIER EVENTS
Claude Besnard

M E N U du 25 au 29 mars 2024

Semaine 13	Repas de midi	Goûter
Lundi 25 mars	Potage crécy Spaghetti à la bolognaise (CH) Grana râpé Salade feuilles de chêne Compote de fruits frais	Pain, gruyère, fruit
Mardi 26 mars	Salade de tomate Crevettes (VNM) à la citronnelle et lait de coco Riz à l'ananas Haricot vert à l'ail Yaourt aux fruits	Dips de légumes, sauce cocktail, pain
Mercredi 27 mars	Velouté de courge à l'orange Emincé de poulet (CH) pizzaiolo Blé Ebly Purée de courgette Salade de fruits frais	Tresse briochée, fromage frais aux herbes
Jeudi 28 mars	Salade verte Steak de bœuf (CH) haché campagnard, sauce au thym Pomme country Ratatouille Moelleux au chocolat	Guacamole, galette fajitas
Vendredi 29 mars		

LE PERSONNEL VOUS RENSEIGNE SI NECESSAIRE SUR LES COMPOSANTS DES METS
« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un * »

Dessert contenant plus de 5% de sucre ajouté

Courriel : cuisinier.events@bluewin.ch