





CUISINIER EVENTS  
Claude Besnard



## M E N U du 6 au 10 mai 2024

Semaine 19	Repas de midi	Goûter
Lundi 6 mai	Carotte, tomate, iceberg Fajitas de bœuf (CH) et maïs*, sauce tzatziki Riz basmati Financier aux amandes	Gougère au fromage, fruit
Mardi 7 mai	Salade verte et betterave Sauté de poulet (CH) au citron et olives Couscous Courgette, poivron, pois chiche Blanc battu à la rhubarbe	Dips de légumes, sauce yaourt, pain
Mercredi 8 mai	Focaccia Quiche au fromage et légumes Salade de feuille de chêne et haricot rouge Salade de fraise et melon	Cake marbré chocolat-vanille, fruit
Jeudi 9 mai	<b>ASCENSION</b> 	
Vendredi 10 mai	<b>ASCENSION</b> 	

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](mailto:cuisinier.events@bluewin.ch)