



CUISINIER EVENTS
BESNARD SA



M E N U du 5 au 9 mai 2025

Semaine 19	Repas de midi	Goûter
Lundi 5 mai	Mêlée du marché Saucisse de veau de St-Gall IGP, jus aux oignons Blé Ebly Petit pois-carotte Fromage blanc à la fraise	Gruyère, pain au lait, fruit
Mardi 6 mai	Salade de carotte Sauté de poulet (NL) tandoori Riz basmati Haricot coco Compote de pommes à la cannelle	Cake au yaourt, fruit
Mercredi 7 mai	Salade de concombre Bœuf haché (CH) à la Coréenne Nouille chinoise sautée aux légumes Salade de fruits frais	Confiture, pain, fruit
Jeudi 8 mai	Fromage Accra de morue (FR, FA027) au four, sauce Antillaise Pomme de terre grenaille Courgette vapeur Banane	Délice au fromage frais, jus de fruit
Vendredi 9 mai	Pastèque Penne à la sauce tomate et basilic Fromage râpé Salade verte et maïs* Tartelette citron	Cake aux pommes allégé, verre de lait

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 * »