

M E N U du 13 au 17 mai 2024

Semaine 20	Repas de midi	Goûter
Lundi 13 mai	Morceau de Gruyère Cannelloni méditerranéen gratiné Sauce tomate Salade verte Boule de Berlin	Petit beurre, fruits
Mardi 14 mai	Melon Colin d'Alaska pané au four (FAO 61/67) Pomme de terre vapeur, citron Tomate au four Fromage blanc à la fraise	Dips de légumes, fromage skyr, pain
Mercredi 15 mai	Gaspacho Andalou Emincé de bœuf (CH) Stroganoff Polenta grillée Carotte vichy Salade de fruits frais	Pain, confiture, Fruit
Jeudi 16 mai	Mêlée du marché Noix de jambon (CH), sauce au romarin Blé Ebly Haricot vert à l'ail Crème « Danette » maison	Compote de fruits frais, pain au lait
Vendredi 17 mai	Salade César (iceberg, œuf, croûton) Pizza Reine (jambon de dinde, champignons, fromage) Pastèque	Cake au mascarpone, fruit

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