





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 (ch) de St-Gall IGP, Jus aux oignons Blé Ebly Petits pois et carottes <i>Fromage blanc à la fraise</i>	Pain, Beurre et confiture, Fruits
Mardi 6 mai 	Salade de carottes Sauté de tofu tandoori Riz basmati Haricots coco <i>Compote de pommes à la cannelle</i>	<i>Tresse,</i> Verre de lait, Fruits
Mercredi 7 mai	Salade de concombre Bœuf haché (CH) à la Coréenne Nouilles chinoises sautées aux légumes <i>Salade de fruits frais</i>	Yaourt nature, <i>Riz soufflé,</i> Fruits
Jeudi 8 mai	Fromage Accras de morue (FR, FA027) au four, Sauce Antillaise Pommes de terre grenailles Courgettes vapeur Banane	Pain, Houmous et Tapenade, Fruits
Vendredi 9 mai 	Pastèque Penne à la sauce tomate et basilic Fromage râpé Salade verte et maïs* Tartelette citron	<i>Yaourt aux fruits,</i> Pomme, Poire

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 * »

Les mets en italique contiennent moins de 5 % de sucre ajouté par portion

Courriel : cuisinier.events@bluewin.ch