



## M E N U du 24 au 28 mars 2025

Semaine 13	Repas de midi	Goûter
Lundi 24 mars	Salade Iceberg Penne à la bolognaise (Bœuf CH) Fromage râpé Clémentine	Cottage cheese, coulis de fruit, pain (CH)
Mardi 25 mars	Mêlée du marché Beignet de filet de Colin MSC (Pacific N-E, FAO61/67), citron Pomme de terre persillée Epinard en branche Blanc battu à l'orange sanguine	Cake marbré, jus de fruit
Mercredi 26 mars	Potage Crécy Sauté de haut de cuisse de poulet (FR) au citron et olives Polenta Courgette provençale Salade de fruits frais	Confiture, pain (CH), fruit
Jeudi 27 mars	Fromage Boulette de viande (bœuf-porc CH) au paprika Blé Ebly Petit pois – carotte Banane	Cake 4 quarts au yaourt, fruit
Vendredi 28 mars	Velouté de brocoli Gnocchi Alsacien sauce tomate Fromage râpé Eclair au chocolat*	Compote de fruits frais, pain (CH)

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)