



CUISINIER EVENTS  
Claude Besnard



## M E N U du 31 mars au 4 avril 2025

Semaine 14	Repas de midi	Goûter
Lundi 31 mars	Potage St-Germain Emincé de volaille (CH), sauce forestière Tagliatelle Choux romanesco Moelleux chocolat	Fromage, pain (CH), fruit
Mardi 1 avril	Salade verte Cajun de porc (CH) Purée de pomme de terre Légumes du marché Yaourt à la rhubarbe	Mousse de thon, galette de riz, fruit
Mercredi 2 avril	Soupe de légumes Curry de bœuf (CH) au lait de coco Riz basmati Courge grillée Clémentine	Délice (CH) au fromage frais, jus de fruit
Jeudi 3 avril	Salade de tomate et iceberg Nuggets de lieu d'Alaska (NL) au four, sauce citronnée Boulgour Purée de courgette à l'ail Fromage blanc 0% et son coulis de fruit	Cake au yaourt, fruit
Vendredi 4 avril	Mêlée du marché Macaroni al Arrabiata Grana râpé Crumble de pomme aux amandes	Miel, pain au lait (CH), 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](mailto:cuisinier.events@bluewin.ch)