






## M E N U du 29 avril au 3 mai 2024

Semaine 18	Repas de midi	Goûter
Lundi 29 avril 	Mêlée du marché Spaghetti carbonara végété Grana râpé Cake allégé au yaourt	Pain, cottage cheese, fruit
Mardi 30 avril	Fromage Chipolata de veau (CH) sauce moutarde Riz créole Courgette vapeur Pomme	Corn flakes, yaourt nature, fruit
Mercredi 1 mai 	Salade de concombre et tomate Dahl de lentilles corail coco curry Nan et sauce raïta Dés de carottes et céleris <b>Mousse de chocolat au lait</b>	Tarte aux pommes, verre de lait
Jeudi 2 mai	Salade verte et maïs* Rôti de volaille-veau (CH) haché, jus au thym Boulgour Gratin de chou-fleur Perle de lait à la fraise	Salade de mangue – ananas, pain au lait
Vendredi 3 mai 	Salade verte et carotte Gnocchi Alsacien, sauce tomate Fromage râpé Compote de fruits frais	Tresse, confiture, 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)