





M E N U du 3 au 7 février 2025

Semaine 6	Repas de midi	Goûter
Lundi 3 février 	Potage cultivateur Pâte Teddy cheese BIO, sauce béchamel aux herbes fraîches Mêlée du marché Crêpe au sucre*	Brie, pain, fruit
Mardi 4 février	Salade verte et maïs* Haut de cuisse de poulet (CH) rôti au four, sauce romarin Pomme de terre au paprika Haricot vert Clémentine	Cake au yaourt, fruit
Mercredi 5 février	Salade de tomate Quenelle de brochet (CH) au citron Galette de roesti au four Méli-mélo de légumes Blanc mangé coco allégé	Salade d'orange et kiwi, pain
Jeudi 6 février 	Soupe de carotte à l'orange Fromage d'Italie aux pois (CH) sauce aux épices Linguine Purée de brocoli Pomme	Pain au lait, confiture, fruit
Vendredi 7 février	Salade de feuilles de chêne Carbonade flamande de poulet (CH) Riz complet Romanesco Yaourt à la vanille	Clafoutis à la cerise, 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