




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

Semaine 18	Repas de midi
Lundi 29 avril 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mêlée du marché</li><li>• Spaghetti carbonara végété</li><li>• Grana râpé</li><li>• <b>Cake à la vanille</b></li></ul>
Mardi 30 avril	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fromage</li><li>• Chipolata de veau (CH) sauce moutarde</li><li>• Riz créole</li><li>• Courgette vapeur</li><li>• Pomme</li></ul>
Jeudi 2 mai	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salade verte et maïs*</li><li>• Rôti de volaille-veau (CH) haché, jus au thym</li><li>• Boulgour</li><li>• Gratin de chou-fleur</li><li>• Perle de lait à la fraise</li></ul>
Vendredi 3 mai 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salade verte et carotte</li><li>• Gnocchi Alsacien, sauce tomate</li><li>• Fromage râpé</li><li>• <b>Eclair au chocolat</b></li></ul>

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)