

CANTINE SCOLAIRE DE GENOLIER

Cuisinier Events Besnard SA

M E N U S 1 au 5 juin 2026

Semaine 23	Repas de midi	Repas végétarien
Lundi 1 juin	Mêlée du marché Escalope de poulet au four, citron (G) Blé Ebly (G) Purée de légumes Fraises du Valais	Nuggets végé (G)
Mardi 2 juin	Pastèque Linguine à la crème de parmesan (G,L) Salade iceberg Cake au yaourt et coco, corbeille de fruits (L)	
Jeudi 4 juin	Soupe froide de légumes Accra de morue au four, sauce Créole (G) Pomme de terre nature Ratatouille Melon	Croquette de pomme de terre et mozzarella (L)
Vendredi 5	Buffet de salade Chili con carne, haricot rouge, maïs* Riz parfumé Compote de fruits frais	Chili de haricot rouge et maïs*

LE PERSONNEL VOUS RENSEIGNE SI NÉCESSAIRE 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 * »

Information allergique : (G) = gluten, (L) = lactose

Courriel : cuisinier.events@bluewin.ch