



BG Gastronomie

Naturellement

Semaine du
08 au 12
novembre 2021



Toutes nos viandes
sont certifiées
« Suisse Garantie »

Porc : CH
Poulet : CH
Bœuf : CH
Poisson : Dos de cabillaud MSC
Provenance :
FAO 27/21
Atlantique Nord /
Russie

Lundi

Velouté parmentier

Dos de cabillaud MSC
au citron
Orge safranée
Haricots plats

Végétarien

Risotto d'orge

Gaufre

Gluten : Dos de cabillaud, orge, dessert
Lait : Velouté, Dos de cabillaud, dessert
Œufs : Dessert
Crustacé : Dos de cabillaud
Sulfites : Dos de cabillaud
Soja : Dessert
Poisson : Dos de cabillaud

Mardi

Buffet de salades

Émincé de poulet
au curry
Riz casimir
Épinards

Végétarien

Émincé de tofu
au curry
Riz casimir

Yogourt maison

Gluten : Émincé de poulet, émincé de tofu
Lait : Émincé de poulet, dessert
Moutarde : Émincé de poulet, émincé de
tofu
Soja : Émincé de tofu

Mercredi

Buffet de salades

Agnolotti à la courge
Sauce crème
Grana padano

Végétarien

Agnolotti à la courge
Sauce crème
Grana padano

Salade de poire à la
cardamome

Gluten : Agnolotti, sauce crème
Lait : Agnolotti, sauce crème, grana
padano
Œufs : Agnolotti, grana padano

Jeudi

Buffet de salades

Bœuf braisé
Pomme purée
Carottes

Végétarien

Parmentier de légumes et
pois chiche

Crème vanille

Gluten : Bœuf braisé
Lait : Pomme purée, parmentier de légumes,
dessert
Sulfites : Bœuf braisé

Vendredi

Buffet de salades

Papet vaudois
Saucisse aux choux

Végétarien

Papet vaudois
Saucisse végé

Clémentine

Lait : Papet vaudois, collation
Sulfites : Papet vaudois
Porc : Saucisse aux choux