



BG Gastronomie

Naturellement

Semaine du  
20 au  
24 décembre 2021



ECOCOOK  
Certified Sustainable Restaurant



Toutes nos viandes  
sont certifiées  
« Suisse Garantie »

Porc : CH  
Dinde : Hongrie  
Bœuf : CH  
Veau : CH  
Poisson : Lieu,  
Pacifique nord-  
est/ouest, FAO 61/67

Menus sous réserve de modifications en  
fonction des arrivages



Lundi

Buffet de salades

\*\*\*

Filet de lieu MSC à  
l'italienne  
Ebly au curcuma  
Romanesco vapeur

\*\*\*

Végétarien

Seitan à la tomate  
Ebly au curcuma  
Romanesco vapeur

\*\*\*

Yogourt maison

Mardi

Buffet de salades

\*\*\*

Rôti de dinde  
Jus aux marrons  
Pommes duchesse  
Petits pois

\*\*\*

Végétarien

Brick de tofu aux marrons

\*\*\*

Sapin aux deux chocolats

Mercredi

Velouté de chou-fleur

\*\*\*

Pasta party  
Bolognaise  
Carbonara  
Gruyère râpé

\*\*\*

Végétarien

Pasta party  
Sauce tomate  
Pesto  
Gruyère râpé

\*\*\*

Banane

Jeudi

Buffet de salades

\*\*\*

Ragoût de bœuf  
aux 5 épices  
Polenta  
Carottes au miel

\*\*\*

Végétarien

Polenta gratinée aux  
légumes

\*\*\*

Tarte noix de coco

Vendredi

Buffet de salades

\*\*\*

Chipolata de veau  
Sauce moutarde  
Riz pilaf  
Haricots verts

\*\*\*

Végétarien

Saucisse végétale  
Sauce moutarde  
Riz pilaf  
Haricots verts

\*\*\*

Crème caramel

Gluten : Ebly au curcuma, seitan à la  
tomate  
Lait : Filet de lieu à l'italienne, dessert  
Poisson : Filet de lieu à l'italienne  
Sulfites : Sauce au paprika

Gluten : Jus aux marrons, pommes  
duchesse, brick de tofu aux marrons,  
dessert  
Lait : Pommes duchesse, dessert  
Œufs : Pommes duchesse, dessert  
Sulfites : Jus aux marrons  
Soja : Dessert

Gluten : Pasta party  
Lait : Velouté de chou-fleur, sauce  
carbonara, gruyère râpé

Gluten : Ragoût de bœuf, sauce aux 5  
épices, dessert  
Lait : Polenta, polenta gratinée, dessert  
Œufs : Dessert  
Sulfites : Ragoût de bœuf, sauce aux 5  
épices

Gluten : Sauce à la moutarde  
Lait : Dessert  
Moutarde : Sauce à la moutarde  
Sulfites : Sauce à la moutarde

