



BG Gastronomie

— *Naturellement* —

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
7 février au
11 février 2022


**Cuisinons
notre région**



Velouté de patate douce

Escalope de dinde
Jus à la sarriette
Pomme purée
Choux de bruxelles

Végétarien

Escalope de quorn
Jus à la sarriette
Pomme purée
Choux de bruxelles

Donut

Buffet de salades

Ragoût d'agneau
Aux olives
Pâtes
Romanesco

Végétarien

Gratin de pâtes aux olives
et légumes

Yogourt maison

Buffet de salades

Pizza margherita



Mandarine

Buffet de salades

Fajitas de bœuf
Guacamole, gruyère
Riz blanc

Végétarien

Fajitas végétarien
Guacamole, gruyère
Riz blanc

Crème ananas

Buffet de salades

Dos de cabillaud
Sauce crustacés
Pommes nature
Carottes persillées

Végétarien

Tortilla
Carottes persillées

Salade d'orange

Agneau: IR / CH
Bœuf: CH
Dinde: FR
Cabillaud: FAO
27/21, Atlantique
Nord

Gluten : escalope, dessert
Lait : velouté, pomme purée, dessert,
Soja : Dessert
Sulfites : escalope de dinde
Oeufs : Escalope de quorn

Gluten : Ragoût, pâtes, gratin
Lait : Gratin, dessert, collation
Sulfites : Ragoût

Gluten : Pizza
Lait : Pizza

Gluten : Fajitas
Lait : Gruyère, dessert
Soja : Fajitas végétarien

Gluten : Sauce crustacés
Lait : sauce crustacés
Oeufs : tortilla
Poisson : Dos de cabillaud, sauce crustacés
Sulfites : Sauce crustacés
Crustacés : Sauce crustacés

Menus sous réserve de modifications en
fonction des arrivages