



BG Gastronomie

Naturellement

Semaine du
12 septembre au
16 septembre 2022


**Cuisinons
notre région**


ECO COOK
Certified Sustainable Restaurant

Lundi

Buffet de salades

Boulettes de boeuf
Sauce Américaine
Pâtes
Brocolis

Végétarien

Boulettes végétariennes
Sauce Américaine
Pâtes
Brocolis

Compote de pommes

Mardi

Buffet de salades

Pavé de hoki pané MSC
Sauce cocktail au séré
Riz pilaf
Épinards à la fleur de lait

Végétarien

Escalope de légumes panée
Sauce cocktail au séré
Riz pilaf
Épinards à la fleur de lait

Cake au chocolat

Mercredi

Buffet de salades

Kebab végété
Sauce yogourt raita
Pommes grenailles
Tomate, salade iceberg



Salade de pastèque

Jeudi

Buffet de salades

Rôti de porc
Sauce au miel
Pommes mousseline
Bâtonnets de carottes

Végétarien

Filet de tofu
Sauce au miel
Pommes mousseline
Bâtonnets de carottes

Yogourt

Vendredi

Buffet de salades

Pâtes
Sauce tomate basilic
Gruyère râpé



Banane

Gluten : Boulettes de boeuf, sauce américaine, pâtes, boulettes végété,
Soja : Boulettes végété
Sulfites : Sauce américaine

Gluten : Pavé de hoki, escalope de légumes, dessert
Lait : Sauce cocktail, épinards, escalope de légumes, dessert,
Soja : Dessert
Céleri : Escalope de légumes
Œufs : Sauce cocktail, dessert
Moutarde : Sauce cocktail
Poisson : Hoki

Gluten : Kebab végété,
Lait : Sauce yogourt

Gluten : Sauce au miel,
Lait : Pommes mousseline, dessert,
Œufs : Madeleine
Soja : Filet de tofu
Sulfites : Sauce au miel
Porc : Rôti de porc

Gluten : Pâtes,
Lait : Gruyère,

Boeuf : CH
Porc : CH
Poulet : CH
Poisson : FAO 81 87 41