



BG Gastronomie

Naturellement

Semaine du
26 septembre au
30 septembre 2022


**Cuisinons
notre région**


ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant

Lundi

Buffet de salades

Paupiette de bœuf et porc
Et sa sauce brune
Purée de pommes de terre
Brocolis

Végétarien

Hachis parmentier
Soja et légumes

Cake maison aux carottes

Gluten : Sauce brune, dessert
Lait : Purée, hachis, dessert,
Œufs : Dessert
Sulfites : Sauce brune
Soja : Hachis,
Fruits à coque : Dessert
Porc : Paupiette

Mardi

Buffet de salades

Émincé de porc
Sauce forestière
Pâtes
Courges rôties

Végétarien

Émincé de tofu
Sauce forestière
Pâtes
Courges rôties

Raisin

Gluten : Sauce forestière, Pâtes,
Lait : Sauce forestière, émincé de tofu,
Sulfites : Sauce forestière
Soja : Émincé de tofu
Porc : Émincé de porc

Mercredi

Buffet de salades

Gnocchis grillés
Sauce tomate
Grana padano



Yogourt et coulis

Gluten : Gnocchis
Lait : Grana padano, dessert
Œufs : Gnocchis, grana padano

Jeudi

Buffet de salades

Dos de saumon
Crème aux herbes
Riz sauvage
Gratin de côtes de bettes

Végétarien

Escalope de quorn
Crème aux herbes
Riz sauvage
Gratin de côtes de bettes

Donut

Gluten : Crème aux herbes, gratin, dessert
Lait : Crème aux herbes, gratin, dessert,
Œufs : Escalope de quorn
Sulfites : Crème aux herbes
Soja : Dessert
Poisson : Saumon

Vendredi

Buffet de salades

Escalope de poulet panée
Pommes country
Haricots verts

Végétarien

Escalope de légumes panée
Pommes country
Haricots verts

Salade de poires

Gluten : Escalope de poulet et légumes,
Lait : Escalope de légumes,
Céleri : Escalope de légumes

Bœuf : CH
Porc : CH
Poulet : CH
Poisson : NO