



BG Gastronomie

Naturellement

Semaine du
03 octobre au
07 octobre 2022


**Cuisinons
notre région**


ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant

Lundi

Buffet de salades

Tortellinis au fromage
Crème de courge
Gruyère



Salade d'oranges à la
cardamome

Mardi

Buffet de salades

Saucisse à griller
Sauce aux oignons
Pâtes
Fondue de poireaux

Végétarien

Saucisse végétarienne
Sauce aux oignons
Pâtes
Fondue de poireaux

Compote de pruneaux

Mercredi

Buffet de salades

Calamars à la romaine
Sauce tartare au séré
Pommes nature
Carottes glacées

Végétarien

Oignon rings
Sauce tartare au séré
Pommes nature
Carottes glacées

Yogourt maison

Jeudi

Buffet de salades

Emincé de poulet au curry
Riz pilaf
Chou romanesco

Végétarien

Emincé de tofu au curry
Riz pilaf
Chou romanesco

Cake coco

Vendredi

Buffet de salades

Jambon
Jus à la moutarde de
bénichon
Gratin dauphinois
Chou frisé rôti

Végétarien

Steak de soja
Jus à la moutarde de
bénichon
Gratin dauphinois
Chou frisé rôti

Crème au vin cuit

Porc : CH

Poulet : CH

Poisson : FAO 87/67
pacifique nord est

Gluten : Tortellinis, crème de courge,
Lait : Tortellinis, crème de courge,
gruyère,
Œufs : Tortellinis
Sulfites : Crème de courge

Gluten : Sauce aux oignons, pâtes,
saucisse végété
Lait : Saucisse végété,
Sulfites : Sauce aux oignons
Soja : Saucisse, végété
Œufs : Saucisse végété
Porc : Saucisse à griller

Gluten : Calamars, couscous, oignon
rings
Lait : Sauce tartare, fondue de
poireaux, dessert,
Œufs : Calamars, sauce tartare
Moutarde : Calamars, sauce tartare
Poisson : Calamars
Mollusques : calamars

Gluten : sauce curry, dessert
Lait : Sauce curry, dessert
Œufs : Dessert
Sulfites : Sauce curry
Soja : Emincé de tofu
Moutarde : Sauce curry

Gluten : Jus moutarde de bénichon,
Lait : Gratin dauphinois, dessert,
Sulfites : Jus moutarde de bénichon
Moutarde : Jus moutarde de bénichon
Soja : Steak de soja
Porc : Jambon