



BG Gastronomie

Naturellement

Semaine du
10 octobre au
14 octobre 2022


**Cuisinons
notre région**


ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant

Lundi

Buffet de salades

Escalope de porc panée
Moutarde
Trio de quinoa
Panaïs au persil

Végétarien

Médailillon de chou-fleur
Moutarde
Trio de quinoa
Panaïs au persil

Yogourt maison au miel
de la région

Mardi

Buffet de salades

Omelette au gruyère AOP
Pommes à la ciboulette
Courges rôties



Gaufre

Mercredi

Buffet de salades

Emincé de poulet
A la zurichoise
Galette de röstis
Champignons sautés

Végétarien

Emincé de tofu
A la zurichoise
Galette de röstis
Champignons sautés

Crème vanille

Jeudi

Buffet de salades

Pâtes
Sauce bolognaise
Grana padano

Végétarien

Pâtes
Sauce tomate
Grana padano

Salade d'ananas

Yogourt maison et coulis

Vendredi

Buffet de salades

Sticks de poisson
Sauce tartare
Riz basmati
Brocolis

Végétarien

Escalope de quorn
Sauce tartare
Riz basmati
Brocolis

Bircher maison aux fruits

Porc : CH

Poulet : CH

Bœuf : CH

Poisson : FAO 61 ou

67

Gluten : Escalope de porc, médaillon de
chou-fleur,
Lait : Médailillon de chou-fleur, dessert
Moutarde : Moutarde
Porc : Escalope de porc

Gluten : Dessert
Lait : Omelette, dessert
Soja : Dessert
Œufs : Omelette, dessert

Gluten : Galettes de röstis,
Lait : Sauce zurichoise, galettes de
röstis, dessert,
Sulfites : Sauce zurichoise, galette de
röstis.
Soja : Emincé de tofu

Gluten : Pâtes
Lait : Grana padano,
Œufs : Grana padano

Gluten : Stick de colin, dessert,
Lait : Sauce tartare, dessert,
Œufs : Sauce tartare, escalope de quorn
Poisson : Stick de poisson

Menus sous réserve de modifications en
fonction des arrivages