



BG Gastronomie
— Naturellement —

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
05 décembre au
09 décembre 2022


**Cuisinons
notre région**


ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant

Buffet de salades

Filet de poisson pané
Sauce cocktail
Orge perlé
Fondue de poireaux

Végétarien

Risotto d'orge
Au tofu et petits légumes

Fruit de saison

Buffet de salades

Steak haché de boeuf
Sauce au poivre
Gratin de pommes de terre
Légume du jour

Végétarien

Steak de soja
Sauce au poivre
Gratin de pommes de terre
Légume du jour

Bonhomme St-Nicolas

Buffet de salades

Pizza Margherita



Yogourt maison

Crème de brocolis

Tortellinis au fromage
Crème au pesto



Brownie

Buffet de salades

Emincé de porc
Crème à l'estragon
Riz à la tomate
Légumes du jour

Végétarien

Emincé de seitan
Crème à l'estragon
Riz à la tomate
Légumes du jour

Salade d'agrumes

Porc : CH
Bœuf : CH
Poisson : Atlantique
Sud-Ouest/FAO 41

Gluten : Filet de poisson, orge, risotto
Lait : Filet de poisson, sauce cocktail,
fondue de poireaux, risotto,
Soja : Risotto
Moutarde : Filet de poisson, sauce
cocktail
Œufs : Sauce cocktail
Poisson : Filet de poisson

Gluten : Sauce au poivre, steak de soja,
dessert,
Lait : Gratin de pommes de terre, dessert,
Soja : Steak de soja
Céleri : Steak de soja
Œufs : Dessert
Sulfites : Sauce au poivre

Gluten : Pizza
Lait : Pizza, dessert,

Gluten : Tortellinis, crème au pesto, dessert,
Lait : Crème de brocolis, tortellinis, crème
pesto, dessert,
Soja : Dessert
Œufs : Dessert
Fruit à coque : Pesto, dessert

Gluten : Crème à l'estragon, émincé de
seitan,
Lait : Crème à l'estragon,
Sulfites : Crème à l'estragon
Porc : Emincé de porc

Menus sous réserve de modifications en
fonction des arrivages