



BG Gastronomie
— Naturellement —

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
06 février au
10 février 2023

*Cuisinons
notre région*



Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Buffet de salades

Calamars à la romaine
Sauce tartare
Riz créole
Épinards à la crème

Végétarien

Oignons rings
Sauce tartare
Riz créole
Épinards à la crème

Yogourt maison

Buffet de salades

Saucisse à rôtir de porc
Sauce aux oignons
Pommes purée
Haricots verts

Végétarien

Saucisse à rôtir végété
Sauce aux oignons
Pommes purée
Haricots verts

Salades d'oranges aux
épices

Buffet de salades

Pâtes
Sauce bolognaise
Gruyère râpé

Végétarien

Pâtes
Sauce tomate
Gruyère râpé

Mandarine

Tomate, salades iceberg

Fajitas de poulet
Guacamole, sauce salsa
Pommes country

Végétarien

Fajitas végété
Guacamole, sauce salsa
Pommes country

Muffin

Soupe à la courge

Ramequin au fromage
Salade verte et carottes



Donut au sucre

Gluten : Calamars, oignons rings
Lait : Sauce tartare, épinards, dessert
Œufs : Sauce tartare, calamars
Mollusques : Calamars
Moutarde : Sauce tartare

Gluten : Sauce oignons, saucisse à rôtir
végé,
Lait : Pomme purée,
Sulfites : Sauce aux oignons
Soja : Saucisse végété,
Porc : Saucisse à rôtir de porc

Gluten : Pâtes,
Lait : Gruyère râpé

Gluten : Fajitas de poulet, fajitas végété,
dessert,
Soja : Fajitas végété, dessert
Œufs : Dessert

Gluten : Ramequin au fromage, dessert,
Lait : Soupe à la courge, ramequin, dessert
Soja : Ramequin, dessert
Œufs : Ramequin

Poulet :
Porc : CH
Poisson : PACIFIQUE
SUD OUEST