



BG Gastronomie

Naturellement

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
27 février au
03 mars 2023

Cuisinons
notre région



Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Buffet de salades

Blanquette de poulet
Riz parfumé
Brocolis

Végétarien

Blanquette de tofu
Riz parfumé
Brocolis

Yogourt maison

Crème de chou-fleur

Emincé de bœuf
Sauce stroganoff
Pommes mousseline
Carottes

Végétarien

Emincé de quorn
Sauce stroganoff
Pommes mousseline
Carottes

Banane

Buffet de salades

Tortellinis
Ricotta-épinards
Sauce tomate
Gruyère râpé



Mousse au chocolat

Buffet de salades

Pojarski de veau
Jus de viande crémé
Polenta crémeuse
Petits pois

Végétarien

Steak hâché végété
Jus crémé
Polenta crémeuse
Petits pois

Salade de fruits

Buffet de salades

Beignets de poisson
Sauce tartare
Pommes persillées
Gratin de fenouil

Végétarien

Nuggets végétariennes
Sauce tartare
Pommes persillées
Gratin de fenouil

Eclair à la vanille

Poulet : CH

Veau : CH

Bœuf : CH

Poisson : FAO 61/67
Pacifique nord
est/ouest

Gluten : Blanquette de poulet,
blanquette de tofu,
Lait : Blanquette de poulet, blanquette
de tofu, dessert
Soja : Blanquette de tofu

Gluten : Sauce stroganoff,
Lait : Crème de chou-fleur, pommes
mousseline,
Sulfites : Sauce stroganoff
Œufs : Emincé de quorn

Gluten : Tortellinis
Lait : Tortellinis, gruyère, dessert,
Œufs : Tortellinis,

Gluten : Pojarski, jus crémé,
Lait : Jus crémé, polenta,
Soja : Steak hâché végété
Sulfites : Jus crémé

Gluten : Beignets de poisson, gratin de
fenouil, nuggets végété, dessert,
Lait : Beignets de poisson, sauce tartare,
gratin de fenouil, dessert,
Soja : Nuggets végété, gratin de fenouil
Œufs : Sauce tartare,
Moutarde : Sauce tartare
Poisson : Beignets de poisson