



BG Gastronomie

Naturellement

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
13 mars au
17 mars 2023

Cuisinons
notre région



Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Buffet de salades

Poisson à la bordelaise
Pommes nature persillées
Carottes

Végétarien

Médailillon de chou-fleur
Pommes nature persillées
Carottes

Cookie

Buffet de salades

Raviolis aux champignons
Sauce crème au basilic
Grana padano



Crème vanille

Buffet de salades

Steak haché de boeuf
Jus de viande aux herbes
Polenta crémeuse
Brocolis

Végétarien

Steak de tofu mariné
Jus aux herbes
Polenta crémeuse
Brocolis

Eclair au chocolat

Buffet de salades

Kebab au poulet
Sauce cocktail
Pain galette
Salade iceberg, tomate

Végétarien

Kebab végété
Sauce cocktail
Pain galette
Salade iceberg, tomate

Yogourt maison

Bouillon aux vermicelles

Rouleaux de printemps
Sauce aigre-douce
Riz basmati
Wok de légumes



Banane

Boeuf : CH
Poulet : CH
Poisson :
FPACIF.NORD
EST/OUEST FAO 61/67

Gluten : Poisson à la bordelaise,
médailillon de chou-fleur, dessert,
Lait : Médailillon de chou-fleur, dessert
Soja : Dessert,
CEufs : Dessert
Céleri : Médailillon de chou-fleur
Poisson : Poisson à la bordelaise

Gluten : Raviolis, sauce basilic,
Lait : Raviolis, sauce basilic, grana
padano, dessert,
Sulfites : Sauce basilic
CEufs : Raviolis, grana padano
Fruits à coque : Sauce basilic

Gluten : Jus aux herbes, dessert,
Lait : Polenta, dessert
CEufs : Dessert,
Sulfites : Jus aux herbes
Soja : Tofu, dessert

Gluten : Sauce cocktail, pain galette
Lait : Kebab poulet, sauce cocktail, dessert
CEufs : Kebab poulet, sauce cocktail
Moutarde : Sauce cocktail

Gluten : Bouillon, rouleaux de printemps,
sauce aigre-douce,
Moutarde : Rouleaux de printemps
Soja : Sauce aigre-douce