



BG Gastronomie

Naturellement

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
24 avril au
28 avril 2023

Cuisinons
notre région



Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Buffet de salades

Lasagne maison de bœuf

Végétarien

Lasagne maison de
légumes

Pomme

Buffet de salades

Poitrine de poulet
Sauce à l'ail des ours
Pâtes
Tomate provençale

Végétarien

Escalope de tofu
Sauce à l'ail des ours
Pâtes
Tomate provençale

Yogourt maison et coulis

Buffet de salades

Emincé de bœuf
Sauce printanière
Pommes mousseline
Haricots verts

Végétarien

Emincé végétarien
Sauce printanière
Pommes mousseline
Haricots verts

Brownie

Buffet de salades

Tortellinis ricotta-épinards
Sauce tomate
Gruyère râpé



Mousse ovomaltine

Buffet de salades

Filet de poisson pané aux
graines
Sauce tartare
Riz pilaf
Fondue de poireaux

Végétarien

Saucisse végétalienne
Sauce tartare
Riz pilaf
Fondue de poireaux

Cheesecake aux fruits

Poulet: CH

Bœuf: CH

Poisson: FAD

61,67,27 Pacifique
Nord Est/Oues

Gluten : Lasagne de bœuf, lasagne de légumes

Lait : Lasagne de bœuf, lasagne de légumes

Céleri : Bolognaise de bœuf, bolognaise de légumes

Gluten : Sauce ail des ours, pâtes, tomate

Lait : Sauce à l'ail des ours, dessert,

Soja : Escalope de tofu

Sulfites : Sauce à l'ail des ours

Gluten : Sauce printanière, dessert,

Lait : Pommes mousseline, dessert.

Sulfites : Sauce printanière,

Œufs : Dessert

Fruits à coque : Dessert

Soja : Dessert

Gluten : Tortellinis, dessert,

Lait : Tortellinis, gruyère, dessert,

Œufs : Tortellinis

Gluten : Filet de poisson, dessert,

Lait : Sauce tartare, fondue de poireaux, dessert,

Œufs : Sauce tartare, dessert

Moutarde : Sauce tartare

Poisson : Filet de poisson