



BG Gastronomie
— Naturellement —

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
08 mai au
12 mai 2023


**Cuisinons
notre région**


ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant

Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Buffet de salades

Omelette aux fines herbes
Pâtes
Ratatouille



Eclair à la vanille

Buffet de salades

Filet de saumon
Sauce safranée
Pommes nature
Chou-fleur

Végétarien

Escalope à quorn
Sauce safranée
Pommes nature
Chou-fleur

Cookie

Buffet de salades

Tortellinis à la viande
Sauce tomate - basilic
Gruyère râpé

Végétarien

Tortellinis ricotta épinards
Sauce tomate - basilic
Gruyère râpé

Yogourt maison et coulis
de fraises

Buffet de salades

Nuggets de poulet
Sauce cocktail
Pommes country
Épinards à la crème

Végétarien

Nuggets de légumes
Sauce cocktail
Pommes country
Épinards à la crème

Tranche de pastèque

Buffet de salades

Chili con carne
Riz créole
Haricots rouges, poivrons,
maïs

Végétarien

Chili sin carne
Riz créole
Haricots rouges, poivrons,
maïs

Salade de melon

Poulet: CH
Bœuf: CH
Poisson: NO

Gluten : Pâtes, dessert
Lait : Dessert
Œufs : Omelette, dessert
Soja : Dessert

Gluten : sauce safranée, dessert
Lait : Sauce safranée, dessert
Œufs : Escalope de quorn, dessert
Sulfites : Sauce safranée
Soja : Dessert
Poisson : Saumon

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

Gluten : Nuggets de poulet, nuggets de légumes
Lait : Sauce cocktail, épinards à la crème
Œufs : Sauce cocktail
Moutarde : Sauce cocktail

Gluten : Chili con carne, chili sin carne
Soja : Chili sin carne
Sulfites : Chili con carne, chili sin carne