



BG Gastronomie

Naturellement

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
22 mai au
26 mai 2023

Cuisinons
notre région



Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Buffet de salades

Bœuf braisé
Sauce vigneronne
Pommes purée
Haricots verts

Végétarien

Hachis parmentier
Bolognaise de soja

Yogourt et muesli maison

Buffet de salades

Paëlla
Boulettes de bœuf et émincé
de poulet

Végétarien

Paëlla
Émincé de tofu

Pasteis de nata

Buffet de salades

Vol-au-vent
Sauce champignons
Ebly
Carottes



Fraises au sucre

Buffet de salades

Pâtes
Thon, tomates, olives
Grana padano

Végétarien

Pâtes
Tomates, olives, mozzarella
Grana padano

Tiramisù

Buffet de salades

Pojarski de veau
Sauce cocktail allégée
Pommes country
Courgettes rôties

Végétarien

Steak haché végété
Sauce cocktail allégée
Pommes country
Courgettes rôties

Crumble aux pommes

Bœuf : CH
Veau : CH

Gluten : Sauce vigneronne, hachis
parmentier, dessert
Lait : Pommes purée, hachis parmentier,
dessert
Soja : Hachis parmentier
Sulfites : Sauce vigneronne

Gluten : Boulettes de bœuf, dessert
Lait : Dessert
Œufs : Dessert
Soja : Tofu

Gluten : Vol-au-vent, sauce
champignons, ebly
Lait : Sauce champignons,
Sulfites : Sauce champignons
Œufs : Vol-au-vent
Céleri : Buffet de salades

Gluten : Pâtes, dessert
Lait : Grana padano, mozzarella, dessert
Œufs : Grana padano, dessert
Soja : Dessert
Poisson : Thon

Gluten : Steak haché végété, dessert
Lait : Sauce cocktail, dessert
Œufs : Sauce cocktail, dessert
Soja : Steak haché végété
Moutarde : Sauce cocktail