



BG Gastronomie

Naturellement

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
19 juin au
23 juin 2023



Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Porc : CH
Poulet : CH
Bœuf : CH
Crustacés : VN

Buffet de salades

Falafel
Sauce yogourt
Ebly
Carottes



Cookie

Gluten : Ebly, dessert,
Lait : Sauce yogourt, dessert
Œufs : Dessert
Soja : Dessert

Buffet de salades

Pâtes
Sauce carbonara
Grana padano

Végétarien

Pâtes
Sauce à la crème
Grana padano

Compote pomme/rhubarbe

Gluten : Pâtes, sauce carbonara
Lait : Sauce carbonara, sauce à la crème,
grana padano
Œufs : Grana padano
Porc : Sauce carbonara

Buffet de salades

Roastbeef froid
Sauce tartare allégée
Salade de cornettes
Salade de carottes

Végétarien

Terrine de légumes froide
Sauce tartare allégée
Salade de cornettes
Salade de carottes

Mousse à la fraise

Gluten : Salade de cornettes
Lait : Sauce tartare allégée, terrine de
légumes, dessert
Moutarde : Sauce tartare allégée
Œufs : Sauce tartare allégée, terrine de
légumes

Buffet de salades

Poitrine de poulet
Sauce paprika
Pommes purée
Fenouil à la tomate

Végétarien

Hachis parmentier
Aux petits légumes

Tranche de pastèque

Gluten : Sauce paprika, hachis parmentier
Lait : Sauce paprika, pommes purée, hachis
parmentier
Sulfites : Sauce paprika
Soja : Hachis parmentier

Buffet de salades

Crevettes sautées
Sauce aigre-douce
Riz parfumé
Wok de légumes

Végétarien

Tofu mariné
Sauce aigre-douce
Riz parfumé
Wok de légumes

Salade de fruits

Gluten : Sauce aigre-douce
Soja : Sauce aigre-douce, tofu
Crustacés : Crevettes