



BG Gastronomie

Naturellement

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
03 juillet au
07 juillet 2023



Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Buffet de salades

Filet de plie pané
Riz pilaf
Carottes

Végétarien

Médailillon de chou-fleur
Riz pilaf
Carottes

Tarte aux pommes

Buffet de salades

Pâtes
Sauce bolognaise
Gruyère râpé

Végétarien

Pâtes
Sauce bolognaise végété
Gruyère râpé

Crème caramel

Buffet de salades

Sauté de porc
Aux tomates séchées et
olives
Polenta
Epinards

Végétarien

Sauté végétarien
Aux tomates séchées et
olives
Polenta
Epinards

Yogourt maison

Buffet de salades

Chicken nuggets
Sauce curry allégée
Pommes country
Petits pois

Végétarien

Nuggets de légumes
Sauce curry allégée
Pommes country
Petits pois

Eclair au chocolat

Buffet de salades

Omelette au fromage
Pâtes
Peperonnata



Salade de melon et
pastèque

Gluten : Filet de plie, médaillon de
chou-fleur, dessert
Lait : Médailillon de chou-fleur, dessert
Œufs : Médailillon de chou-fleur,
dessert
Poisson : Filet de plie

Gluten : Pâtes
Lait : Gruyère, dessert
Céleri : Sauce bolognaise, bolognaise végété
Soja : Bolognaise végété

Gluten : Sauce tomates séchées et olives
Lait : Polenta, dessert
Sulfites : Sauce tomates séchées et
olives
Soja : Nuggets de légumes
Porc : Sauté de porc

Gluten : Chicken nuggets, nuggets de
légumes, dessert
Lait : Sauce curry, dessert
Œufs : Sauce curry, dessert
Moutarde : Sauce curry
Soja : Nuggets, de légumes, dessert
Sésame : Nuggets de légumes

Gluten : Pâtes
Lait : Omelette
Œufs : Omelette

Porc : CH
Poulet : CH
Bœuf : CH
Poisson : FAO 27
HOLLANDE