



Au menu cette semaine...

BG Gastronomie

Naturellement

Semaine du 14
au 18 juin
2021



Toutes nos viandes
sont certifiées
« Suisse garantie »

Porc : CH
Poulet : CH
Dos de cabillaud MSC:
Atlantique nord
FAO 27/21

Lundi

Buffet de salades

Rouleaux de printemps
aux légumes
Sauce sweat and Sour
Ebly
Légumes wok

Végétarien

Rouleaux de printemps
aux légumes
Sweat and Sour
Ebly
Légumes wok

Yogourt maison

Canapé salami

Gluten : Rouleaux de printemps, Sauce
Sweat and sour, ebly, collation
Lait : Dessert, collation
Soja : Sauce sweat and sour
Moutarde : Rouleaux de printemps,
collation
Porc : Collation
Sésame : Légumes wok

Mardi

Buffet de salades

Dos de cabillaud
en croûte d'herbes
Sauce mayo basilic citron
Pomme nature
Ratatouille

Végétarien

Hachis parmentier
végétarien

Glace vanille

Barre de céréales

Gluten : Dos de cabillaud, hachis, collation
Lait : Sauce mayo, hachis, dessert
Œufs : Sauce mayo
Soja : Hachis
Sulfites : Collation
Moutarde : Sauce curry
Poisson : Dos de cabillaud
Fruits à coques : Collation

Mercredi

Buffet de salades

Saucisson Châtelois
Moutarde
Salade de lentilles et
brunoise de légumes

Végétarien

Vienne végétarienne
Moutarde
Salade de lentilles et
brunoise de légumes

Tartelette aux fraises

Tranche de melon

Gluten : Dessert
Lait : Dessert
Soja : Dessert
Moutarde : Moutarde
Porc : Saucisson

Jeudi

Buffet de salades

Escalope de poulet au citron
Riz pilaf
Tomate cherry confite

Végétarien

Escalope de quorn
Riz pilaf
Tomate cherry confite

Nectarine

Yogourt maison

Gluten : Escalope de poulet
Sulfites : Escalope de poulet
Lait : Escalope de poulet, collation
Œufs : Escalope de quorn

Vendredi

Buffet de salades

Pâtes
Sauce tomate et basilic
Grana Padano

Végétarien

Pâtes
Sauce tomate et basilic
Grana Padano

Biscuit ananas

Pain et gruyère

Gluten : Pâtes, dessert, collation
Lait : Grana padano, dessert, collation
Œufs : Grana padano, dessert, collation