



BG Gastronomie
— Naturellement —

Semaine du
03 au
07 janvier 2022



ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant



Toutes nos viandes
sont certifiées
« Suisse Garantie »

Porc : CH
Poulet : CH
Saumon : Pacifique
Nord-Est / Zone FAO
n° 67
Cerf : NZ

Lundi

Buffet de salades

Tortellinis tricolores
Au fromage
Sauce tomate
Gruyère râpé

Végétarien

Tortellinis tricolores
Au fromage
Sauce tomate
Gruyère râpé

Gluten : Tortellinis
Lait : Tortellinis, Gruyère râpé
Oeufs : Totellinis

Mardi

Buffet de salades

Emincé de poulet au curry
Riz créole
Petits pois

Végétarien

Emincé de quorn au curry
Riz créole
Petits pois

Gluten : Emincé de poulet et quorn
Lait : Emincé de poulet et quorn
Oeufs : Emincé de quorn

Mercredi

Buffet de salades

Pavé de saumon MSC
Au citron
Boulgour
Tomate provençale

Végétarien

Onion ring's
Boulgour
Tomate provençale

Gluten : Saumon, boulgour, , tomate,
onion rings
Lait : Saumon
Sulfites : Saumon
Poisson : Saumon

Jeudi

Crème de patate douce

Emincé de cerf aux aïelles
Pomme purée
Carottes

Végétarien

Parmentier de légumes

Gluten : Emincé de cerf
Lait : pomme purée, parmentier, soupe
Oeufs : Escalope de quorn
Sulfites : Emincé de cerf

Vendredi

Buffet de salades

Vol-au-vent
Sauce quenelles et
champignons
Pâtes
Brocolis

Végétarien

Vol-au-vent
Sauce champignons
Pâtes
Brocolis

Gluten : Vol-au-vent, sauces
Lait : Sauces