



BG Gastronomie
— Naturellement —

Semaine du
10 au
14 janvier 2022



ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant



Toutes nos viandes
sont certifiées
« Suisse Garantie »

Porc : CH
Poulet :
Bœuf :
Poisson : Hoki MSC,

Lundi

Buffet de salades

Escalope de poulet
au miel et romarin
Pâtes
Carottes

Végétarien

Escalope de quorn
Pâtes
Carottes

Yogourt maison

Gluten : Escalope de poulet au miel et romarin, pâtes
Lait : Dessert
Oeufs : Escalope de quorn
Sulfites : Escalope de poulet au miel et romarin

Mardi

Buffet de salades

Pavé de Hoki MSC
meunière
Sauce curry au séré
Riz pilaf
Haricots verts

Végétarien

Médaille de chou-fleur et
fromage

Cake citron

Gluten : Pavé de Hoki meunière, médaille de chou-fleur et fromage, dessert
Lait : Pavé de Hoki meunière, sauce curry au séré, médaille de chou-fleur et fromage, dessert
Oeufs : Sauce curry au séré, dessert
Poisson : Pavé de Hoki
Moutarde : Pavé de Hoki meunière, sauce curry au séré
Céleri : Médaille de chou-fleur au fromage

Mercredi

Buffet de salades

Boulettes de soja
Sauce tomate
Boullgour
Brocoli

Végétarien

Boulettes de soja
Sauce tomate
Boullgour
Brocoli

Salade de fruits

Gluten : Boulettes de soja, boullgour
Soja : Boulettes de soja

Jeudi

Buffet de salades

Emincé de porc
à la moutarde
Pommes mousseline
Fondue de poireaux

Végétarien

Emincé de tofu
à la moutarde
Pommes mousseline
Fondue de poireaux

Compote de pommes

Gluten : Emincé de porc à la moutarde
Lait : Emincé de porc à la moutarde, pommes mousseline
Moutarde : Emincé de porc à la moutarde
Sulfites : Emincé de porc à la moutarde
Soja : Emincé de tofu
Porc : Emincé de porc

Vendredi

Bouillon brunoise

Pâtes
Sauce bolognaise
Grana Padano

Végétarien

Pâtes
Sauce pesto
Grana Padano

Eclair chocolat

Gluten : Pâtes, sauce pesto, dessert
Lait : Grana Padano, sauce pesto, dessert
Oeufs : Grana Padano, sauce pesto, dessert
Soja : Dessert
Soja : Sauce bolognaise