



**BG Gastronomie**  
— Naturellement —

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Semaine du  
26 septembre au  
30 septembre 2022

Cuisinons  
notre région

ECOCOOK  
Certified Sustainable Restaurant

Buffet de salades

\*\*\*

Paupiette de bœuf et porc  
Et sa sauce brune  
Purée de pommes de terre  
Brocolis

\*\*\*

**Végétarien**

Hachis parmentier  
Soja et légumes

Gluten : Sauce brune,  
Lait : Purée, hachis,  
Sulfites : Sauce brune  
Soja : Hachis,  
Porc : Paupiette

Buffet de salades

\*\*\*

Émincé de porc  
Sauce forestière  
Pâtes  
Courges rôties

\*\*\*

**Végétarien**

Émincé de tofu  
Sauce forestière  
Pâtes  
Courges rôties

Gluten : Sauce forestière, Pâtes,  
Lait : Sauce forestière, émincé de tofu,  
Sulfites : Sauce forestière  
Soja : Émincé de tofu  
Porc : Émincé de porc

Buffet de salades

\*\*\*

Gnocchis grillés  
Sauce tomate  
Grana padano



Gluten : Gnocchis  
Lait : Grana padano  
Œufs : Gnocchis, grana padano

Buffet de salades

\*\*\*

Dos de saumon  
Crème aux herbes  
Riz sauvage  
Gratin de côtes de bettes

\*\*\*

**Végétarien**

Escalope de quorn  
Crème aux herbes  
Riz sauvage  
Gratin de côtes de bettes

Gluten : Crème aux herbes, gratin  
Lait : Crème aux herbes, gratin,  
Œufs : Escalope de quorn  
Sulfites : Crème aux herbes  
Poisson : Saumon

Buffet de salades

\*\*\*

Escalope de poulet panée  
Pommes country  
Haricots verts

\*\*\*

**Végétarien**

Escalope de légumes panée  
Pommes country  
Haricots verts

Gluten : Escalope de poulet et légumes  
Lait : Escalope de légumes,  
Céleri : Escalope de légumes

Bœuf : CH  
Porc : CH  
Poulet : CH  
Poisson : NO