



BG Gastronomie

Naturellement

Semaine du
13 au
17 décembre 2021



Toutes nos viandes
sont certifiées
« Suisse Garantie »

Porc : CH
Poulet : CH
Poisson : Saumon,
Pacifique nord, FAO
67

Lundi

Buffet de salades

Saucisse à rôtir
Sauce paprika
Polenta
Petits pois

Végétarien

Saucisse végétale
Sauce paprika
Polenta
Petits pois

2 clémentines

Gluten : Sauce paprika
Lait : Polenta
Sulfites : Sauce au paprika
Porc : Saucisse à rôtir

Mardi

Buffet de salades

Nugget's de poulet
Sauce tartare
Riz blanc
Carottes

Végétarien

Nugget's de légumes
Sauce tartare
Riz blanc
Carottes

Yogourt

Gluten : Nugget's de poulet et de légumes
Lait : Sauce tartare, dessert
Oeufs : Sauce tartare
Moutarde : Sauce tartare
Soja : Nugget's de légumes

Mercredi

Buffet de salades

Rôti de porc
Sauce brune
Galette de röstis
Choux rouges

Végétarien

Escalope de légumes
Galette de röstis
Choux rouges

Eclair vanille

Gluten : Sauce brune, escalope de légumes, dessert
Lait : Galette de röstis, escalope de légumes, dessert
Oeufs : Dessert
Soja : Dessert
Sulfites : Sauce brune, galette de röstis
Céleri : Escalope de légumes
Porc : rôti

Jeudi

Buffet de salades

Tortellini ricotta et épinards
Sauce tomate
Grana Padano

Végétarien

Tortellini ricotta et épinards
Sauce tomate
Grana Padano

Salade de fruits

Gluten : Tortellini ricotta et épinards
Lait : Tortellini ricotta et épinards, Grana Padano
Oeufs : Tortellini ricotta et épinards, Grana Padano

Vendredi

Velouté de carottes

Pavé de saumon MSC
à l'aneth
Quinoa
Épinards

Végétarien

Pavé de tofu
à l'aneth
Quinoa
Épinards

Donut

Gluten : Sauce à l'aneth, dessert
Lait : Velouté de carottes, sauce à l'aneth, dessert
Poisson : Pavé de saumon à l'aneth
Sulfites : Sauce à l'aneth
Soja : Pavé de tofu, dessert