



BG Gastronomie

Naturellement

Semaine du
31 janvier au
04 février 2022



Toutes nos viandes
sont certifiées
« Suisse Garantie »

Porc : CH
Bœuf : CH
Poisson : Filet de
perche : RU
Thon : FAO 51 (Océan
Indien Est)

Lundi

Buffet de salades

Polpette in sugo
Sauce tomate
Pâtes
Petits pois

Végétarien

Polpette végé
Sauce tomate
Pâtes
Petits pois

Yogourt

Gluten : Pâtes, polpette végé
Lait : Yogourt
Soja : Polpette végé
Porc : Polpette

Mardi

Buffet de salades

Rôti de porc
Sauce aux pruneaux
Polenta
Chou rouge

Végétarien

Tofu grillé
Sauce aux pruneaux
Polenta
Chou rouge

Banane

Gluten : sauce aux pruneaux
Lait : Polenta
Soja : Tofu grillé
Sulfites : Sauce aux pruneaux
Porc : Rôti

Mercredi

Buffet de salades

Raviolini au fromage
Crème de basilic
Grana Padano



Crème chocolat

Gluten : Raviolini, crème basilic
Soja : Crème chocolat
Lait : Raviolini, crème basilic, grana
padano, crème chocolat
Oeufs : Raviolini, grana padano

Jeudi

Velouté de courge

Bœuf braisé
Sauce vigneronne
Country cut's
Carottes vichy

Végétarien

Omelette aux fines herbes
Country cut's
Carotte vichy

Tarte aux pommes

Gluten : Sauce vigneronne, Tartes aux
pommes
Lait : velouté de courge, tarte aux pommes
Oeufs : Omelette, tarte aux pommes
Sulfites : Sauce vigneronne

Vendredi

Buffet de salades

Filet de perche en
pâte à frire
Sauce tartare
Orge perlé safrané
Épinards étuvés

Végétarien

Oignon ring's
Sauce tartare
Orge perlé safrané
Épinards étuvés

Salade d'ananas

Gluten : Filet de perche, Orge, Oignon
ring's,
Lait : Sauce tartare
Oeufs : Filet de perche, sauce tartare
Poisson : Filet de perche
Moutarde : Sauce tartare