



BG Gastronomie

Naturellement

Au menu cette semaine...

Semaine du 18
au 22 janvier
2021



Toutes nos viandes
sont certifiées
« Suisse garantie »

Porc : CH
Poulet : CH
Boeuf : CH
Brochet :
Zone de pêche :
Europe

Lundi

Buffet de salades

Paupiette de boeuf
Pomme mousseline
Petits pois et carottes

Végétarien

Galette de lentilles
Pomme mousseline
Petits pois et carottes

Yogourt maison

Gluten : Paupiette de boeuf, galette de lentille
Sulfites : Paupiette de boeuf
Lait : Pomme mousseline, dessert
Œufs : Galette de lentille
Porc : Paupiette

Mardi

Buffet de salades

Steak de poulet
Jus au thym
Pâtes
Haricots plats

Végétarien

Escalope de quorn
Jus au thym
Pâtes
Haricots plats

Kiwi

Gluten : Jus au thym, pâtes
Sulfites : Jus au thym
Œufs : Escalope de quorn

Mercredi

Crème de carotte

Poêlée de spätzli
Aux légumes et
champignons

Végétarien

Poêlée de spätzli
Aux légumes et
champignons

Pavé au chocolat

Gluten : Poêlée de spätzli, dessert
Lait : Crème de carotte, dessert
Soja : Dessert
Œufs : Poêlée de spätzli, dessert

Jeudi

Buffet de salades

Emincé de porc
Sauce à la crème
Boulgour
Tomate provençale

Végétarien

Emincé de tofu
Boulgour
Tomate provençale

Mousse fruits des bois

Gluten : Emincé de porc, boulgour, tomate provençale
Lait : Emincé de porc, dessert
Soja : Emincé de tofu
Sulfites : Emincé de porc
Porc : Emincé de porc

Vendredi

Buffet de salades

Quenelles de brochet
Sauce Aurore
Riz pilaf
Brocoli

Végétarien

Riz sauté aux œufs et
champignons
Brocoli

Biscuit roulé

Gluten : Quenelles de brochet, sauce aurore, dessert
Œufs : Quenelles de brochet, riz sauté aux œufs, dessert
Lait : Sauce aurore, dessert
Poisson : Quenelles de brochet,