



BG Gastronomie
— Naturellement —

Semaine du
07 novembre au
11 novembre 2022



Lundi

Buffet de salades

Papet vaudois
Saucisse aux choux

Végétarien

Papet vaudois
Saucisse végé

Fruit de saison

Mardi

Crème de panais

Aiguillettes de poisson
panées aux graines
Sauce tartare au séré
Riz pilaf
Légume du jour

Végétarien

Sticks de légumes panés
Sauce tartare au séré
Riz pilaf
Légume du jour

Tarte coco

Mercredi

Buffet de salades

Tortellinis à la courge
Sauce à la crème
Grana padano



Salade de pommes

Jeudi

Buffet de salades

Boulettes de volaille
Sauce forestière
Pâtes
Légume du jour

Végétarien

Boulettes végétariennes
Sauce forestière
Pâtes
Légume du jour

Crème chocolat

Vendredi

Buffet de salades

Rôti haché de boeuf
Pommes mousseline
Légume du jour

Végétarien

Steak de soja
Pommes mousseline
Légume du jour

Yogourt

Lait : Papet vaudois
Porc : Saucisse aux choux

Gluten : Aiguillette de poisson, sticks de légumes, dessert
Lait : Crème de panais, sauce tartare, dessert
Œufs : Sauce tartare, sticks de légumes, dessert
Moutarde : Sauce tartare
Poisson : Aiguillette de poisson

Gluten : Tortellinis, sauce crème,
Lait : Tortellinis, sauce crème, grana padano, collation
Œufs : Tortellinis, grana padano

Gluten : Boulettes de volaille, sauce forestière, pâtes, boulette végété
Lait : Sauce forestière, dessert
Sulfites : Sauce forestière
Soja : Boulettes végété, dessert

Gluten : Rôti, steak de soja,
Lait : Rôti, pomme mousseline, dessert,
Soja : Steak de soja,
Céleri : Rôti haché

Porc : CH
Bœuf : CH
Poulet : CH
Poisson Pacifique nord
est/ ouest FAO 61/67

Menus sous réserve de modifications en
fonction des arrivages