



BG Gastronomie

— *Naturellement* —

Semaine du
14 février au
18 février 2022


**Cuisinons
notre région**


ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant



**Bœuf : CH
Porc : FR
Volaille : CH**

Lundi

Potage parmentier

Cannelloni ricotta et
épinards
gratinés à la tomate



Tarte aux pommes

Gluten : Cannelloni, dessert
Lait : Potage, cannelloni, dessert
Oeufs : Cannelloni, dessert

Mardi

Buffet de salades

Saucisse de volaille
Moutarde
Galettes de rösti
Brocolis

Végétarien

Saucisse végétarienne
Moutarde
Galettes de rösti
Brocolis

Salade de fruits

Gluten : Saucisse végétarienne
Lait : Saucisse de volaille, végétarienne,
galettes de rösti
Soja : Saucisse végétarienne
Sulfites : Moutarde, galettes de rösti
Moutarde : Moutarde
Oeufs : Saucisse végétarienne

Mercredi

Buffet de salades

Escalope de porc panée
Quartier de citron
Pâtes
Carottes glacées

Végétarien

Escalope de légumes panée
Quartier de citron
Pâtes
Carottes glacées

Compote de pommes

Gluten : Escalope de porc, escalope de
légumes, pâtes
Lait : Escalope de légumes
Céleri : Escalope de légumes
Porc : Escalope de porc

Jeudi

Buffet de salades

Omelettes aux fines herbes
Riz sauté aux petits
légumes



Yogourt maison

Lait : Dessert
Oeufs : Omelette

Vendredi

Buffet de salades

Steak haché de bœuf
Sauce estragon
Ebly
Haricots verts

Végétarien

Steak de soja
Sauce estragon
Ebly
Haricots verts

Mousse ovomaltine

Gluten : Sauce estragon, ebly, steak de
soja, dessert
Lait : Dessert
Sulfites : Sauce estragon
Soja : Steak de soja
Céleri : Steak de soja