



BG Gastronomie

Naturellement

Au menu cette semaine...

Les Ecoles

Semaine du 7
au 11 décembre
2020



Toutes nos viandes
sont certifiées
« Suisse garantie »

Poulet : CH
Porc : CH
Boeuf : CH
Perche : RU

Lundi

Buffet de salades

Filet de poulet grillé
A l'estragon
Pâtes
Brocoli

Végétarien

Escalope de quorn
Pâtes
Brocoli

Pomme

Gluten : Filet de poulet, Pâtes
Sulfites : Filet de poulet
CEufs : Escalope de quorn

Mardi

Buffet de salades

Sauté de porc
Grand-mère
Polenta
Ratatouille

Végétarien

Pizza de polenta
aux légumes
provençaux

Yogourt maison

Gluten : Sauté de porc
Soja : Sauté de porc
Sulfites : Sauté de porc
Lait : Polenta, pizza de polenta,
dessert

Mercredi

Buffet de salades

Filets de perche
en beignet
Sauce tartare au seré
Pommes nature
Poêlée de courge

Végétarien

Falafel
Sauce tartare au séré
Pomme nature
Poêlée de courge

Escargot aux raisins
maison

Gluten : Filets de perche, Dessert
Lait : Sce tartare, dessert
CEuf : Filet de perche, sce tartare
Sulfites : Dessert
Fruits à coques : Dessert
Moutarde : Sce tartare
Poisson : Filets de perche

Jeudi

Crème de céleri

Emincé de boeuf
à la moutarde
ancienne
Spätzli
Choux de bruxelles

Végétarien

Emincé de tofu
à la moutarde
ancienne
Spätzli
Choux de bruxelles

Gaufre

Gluten : Emincé de boeuf, Spätzli,
dessert
Sulfites : Emincé de boeuf
Lait : Soupe, dessert
CEuf : Spätzli, dessert
Soja : Emincé de tofu
Moutarde : Emincé de boeuf, tofu
Céleri : Soupe

Vendredi

Buffet de salades

Rouleaux de
printemps
Sauce aigre-douce
Riz basmati
Légumes thaï sautés

Végétarien

Rouleaux de
printemps
Sauce aigre-douce
Riz basmati
Légumes thaï sautés

Salade d'orange à la
cardamome

Gluten : Rouleaux de printemps
Moutarde : Rouleaux de printemps
Soja : Rouleaux de printemps, Sce
aigre-douce