



BG Gastronomie
— Naturellement —

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
06 mars au
10 mars 2023



Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Buffet de salades

Nouilles sautées végétales
Sauce lait de coco-
citronnelle
Wok de légumes
asiatiques



Cake maison

Buffet de salades

Sticks de poisson
Mayonnaise au curry
Riz aux herbes
Carottes

Végétarien

Sticks de légumes
Mayonnaise au curry
Riz aux herbes
Carottes

Tarte coco

Buffet de salades

Emincé de porc
A la moutarde
Pommes duchesse
Petits pois

Végétarien

Emincé de quorn
A la moutarde
Pommes duchesse
Petits pois

Yogourt maison

Potage parmentier

Rôti de dinde
Jus de viande au miel
Semoule de couscous
Gratin de côtes de bête

Végétarien

Steak végétarien
Jus au miel
Semoule de couscous
Gratin de côtes de bête

Roulé à la confiture

Buffet de salades

Pâtes
Sauce tomate primavera
Gruyère râpé



Salade de fruits

Dinde : FR
Porc : CH
Poisson :
FPACIF.NORD
EST/OUEST FAO 61/67

Gluten : Nouilles, dessert
Lait : Dessert
Soja : Nouilles sautées
CEufs : Buffet de salade, dessert
Céleri : Buffet de salades
Moutarde : Buffet de salades

Gluten : Stick de poisson, sticks de légumes, dessert
Lait : Mayonnaise, dessert
CEufs : Mayonnaise, sticks de légumes, dessert
Moutarde : Mayonnaise
Poisson : Sticks de poisson

Gluten : Sauce moutarde, pommes duchesse
Lait : Sauce moutarde, pommes duchesse, dessert,
CEufs : Pommes duchesse, émincé de quorn,
Sulfites : Sauce moutarde
Moutarde : Sauce moutarde
Porc : Emincé de porc

Gluten : Jus au miel, semoule, gratin, steak végété, dessert
Lait : Potage, gratin, dessert,
Soja : Steak végété,
Sulfites : Jus au miel
CEufs : Dessert,

Gluten : Pâtes,
Lait : Gruyère râpé,
Poisson : Buffet de salades