



BG Gastronomie
— Naturellement —

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
16 mai au
20 mai 2022


**Cuisinons
notre région**


ECO COOK
Certified Sustainable Restaurant



Porc : CH
Bœuf : CH
**Poisson : Atlantique
nord-est FAO 27**

Buffet de salades

Buffet de salades

Buffet de salades

Buffet de salades

Buffet de salades

Filet de plie pané
Sauce calypso
Orge perlé ciboulette
Fenouils

Pâtes
Carbonara
Grana Padano

Cevapcici grillées
Sauce barbecue
Semoule de couscous
Légumes orientals

Rouleaux de printemps aux
légumes
Sauce aigre-douce
Riz basmati
Wok de légumes

Jambon
Sauce Madère
Pommes mousseline
Haricots verts

Végétarien

Risotto d'orge perlé
Aux petits légumes et
parmesan

Végétarien

Pâtes
Sauce tomate
Grana Padano

Végétarien

Cevapcici végétarien
Semoule de couscous
Légumes orientals



Végétarien

Halloumi rôti
Pomme mousseline
Haricots verts

Yogourt maison ou fruits

Yogourt maison ou fruits

Yogourt maison ou fruits

Yogourt maison ou fruits

Yogourt maison ou fruits

Gluten : Filet de plie, orge, risotto d'orge,
Lait : Sauce calypso, risotto d'orge,
Oeufs : Sauce calypso, risotto d'orge
Moutarde : Sauce calypso
Poisson : Filet de plie

Gluten : Pâtes, carbonara,
Lait : Carbonara, grana padano,
Oeufs : Grana padano
Porc : Carbonara

Gluten : Cevapcici, sauce BBQ,
semoule,
Soja : Cevapcici végétarien
Sulfites : Sauce BBQ

Gluten : Rouleaux de printemps, sauce
aigre-douce,
Moutarde : Rouleaux de printemps
Soja : Sauce aigre-douce,
Sulfites : Sauce aigre-douce

Gluten : Sauce madère,
Lait : Pommes mousseline, halloumi rôti,
Sulfites : Sauce madère
Porc : Jambon