



BG Gastronomie
— Naturellement —

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
30 mai au
03 juin 2022

Cuisinons
notre région

ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant



Buffet de salades

Mijoté de poulet
Provençal (tomates, olives,
herbes)
Galette de röstis
Jardinière de légumes

Végétarien

Mijoté de seitan
Provençal (tomates, olives,
herbes)
Galette de röstis
Jardinière de légumes

Yogourt maison ou fruit

Gluten : Sauce provençale, mijoté de seitan, galettes de röstis,
Lait : Galette de röstis,
Sulfites : Sauce provençale, galette de röstis

Buffet de salades

Cabillaud à la bordelaise
Citron
Ebly
Carottes

Végétarien

Escalope de tofu
Sauces aux herbes
Ebly
Carottes

Yogourt maison ou fruit

Gluten : Cabillaud, Ebly, sauce aux herbes,
Lait : Sauce aux herbes,
Soja : escalope de tofu
Poisson : Cabillaud

Buffet de salades

Tomme panée Rôtie au
four
Pâtes
Tomate au romarin

Yogourt maison ou fruit

Gluten : Tomme panée, pâtes,
Lait : Tomme panée,



Buffet de salades

Chili con carne
Bœuf, haricots rouge, maïs,
poivrons
Couronne de riz

Végétarien

Chili végétarien
Haché végétarien
Couronne de riz

Yogourt maison ou fruit

Gluten : Chili végé,
Soja : Chili végé

Buffet de salades

Hot-dog
Sauce cocktail
Pommes country

Végétarien

Hot-dog
Saucisse végétarienne
Sauce cocktail
Pommes country

Yogourt maison ou fruit

Gluten : Hot-dog,
Lait : Hot-dog, sauce cocktail,
Moutarde : Sauce cocktail
Œufs : Sauce cocktail
Porc : Hot-dog

Porc : CH
Poulet : CH
Bœuf : CH
Cabillaud : FAO61/67
Pacifique nord
est/ouest