



**BG Gastronomie**  
— Naturellement —

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Semaine du  
13 juin au  
17 juin 2022

  
**Cuisinons  
notre région**

  
**ECOCOOK**  
Certified Sustainable Restaurant



**Porc : CH**  
**Bœuf : CH**  
**Veau : CH**  
**Saumon : Iles Féroé**

Buffet de salades

\*\*\*

Saucisse à rôtir  
Sauce à l'oignon  
Pommes duchesse  
Petits pois vapeur

\*\*\*

**Végétarien**

Saucisse à rôtir végé  
Sauce à l'oignon  
Pommes duchesse  
Petits pois vapeur

\*\*\*

Yogourt maison ou fruits

Gluten : Sauce oignon, pommes  
duchesse  
Lait : Pommes duchesse,  
Œufs : Pommes duchesse  
Sulfites : Sauce oignons  
Porc : Saucisse à rôtir

Buffet de salades

\*\*\*

Rouleaux de printemps  
Sauce aigre-douce  
Riz parfumé  
Poivrons tricolores



\*\*\*

Yogourt maison ou fruits

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

Buffet de salades

\*\*\*

Pâtes  
Sauce bolognaise  
Gruyère râpé

\*\*\*

**Végétarien**

Pâtes  
Sauce tomate aux petits  
légumes  
Gruyère râpé

\*\*\*

Yogourt maison ou fruits

Gluten : Pâtes,  
Lait : Gruyère,  
Céleri : Sauce bolo

Buffet de salades

\*\*\*

Escalope de saumon  
Sauce safranée  
Boullgour  
Courgettes

\*\*\*

**Végétarien**

Escalope de quorn  
Sauce safranée  
Boullgour  
Courgettes

\*\*\*

Yogourt maison ou fruits

Gluten : Sauce safranée, boullgour  
Lait : Sauce safranée,  
Œufs : Escalope de quorn,  
Sulfites : Sauce safranée  
Poisson : Saumon