



BG Gastronomie
— Naturellement —

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
22 au 26
novembre 2021



ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant



Toutes nos viandes
sont certifiées
« Suisse Garantie »

Porc : CH
Bœuf : CH
Poulet : CH
Poisson : Calamars,
Pacifique sud-ouest

Buffet de salades

Schüblig grillé
Moutarde
Pommes mousseline
Carottes vapeur

Végétarien

Saucisse végétale
Moutarde
Pommes mousseline
Carottes vapeur

Yogourt et coulis

Lait : Pommes mousseline, dessert
Moutarde : Moutarde
Porc : Schüblig

Buffet de salades

Anneaux de calamars
Sauce tartare
Ebly
Fondue d'endives

Végétarien

Beignets d'oignons
Sauce tartare
Ebly
Fondue d'endives

Banane

Gluten : Anneaux de calamars, Ebly,
beignets d'oignons
Lait : Sauce tartare
Oeufs : Anneaux de calamars, sauce
tartare
Moutarde : Sauce tartare
Mollusques : Anneaux de calamars
Poisson : Anneaux de calamars

Crème Dubarry

Cuisse de poulet désossée
Jus à l'origan
Pâtes
Choux rouges

Végétarien

Omelette nature
Pâtes
Choux rouges

Eclair vanille

Gluten : Jus à l'origan, pâtes, dessert
Lait : Crème Dubarry, dessert
Oeufs : Omelette nature, dessert
Sulfites : Jus à l'origan
Soja : Dessert

Buffet de salades

Emincé de boeuf
au paprika
Riz pilaf
Haricots verts

Végétarien

Emincé de quorn
au paprika
Riz pilaf
Haricots verts

Tarte aux pommes

Gluten : Sauce au paprika, dessert
Lait : Dessert
Oeufs : Emincé de quorn, dessert
Sulfites : Sauce au paprika

Buffet de salades

Cannelloni ricotta et
épinards
Sauce tomate
Gruyère râpé

Végétarien

Cannelloni ricotta et
épinards
Sauce tomate
Gruyère râpé

Mousse Ovomaltine

Gluten : Cannelloni ricotta et épinards,
dessert
Lait : Cannelloni ricotta et épinards,
Gruyère râpé, dessert
Oeufs : Cannelloni ricotta et épinards