Suggestions

Du 30 au 4 Novembre / Dé

	MENU 1	MENUS 2
LUNDI	lasagnes de poulet gratinées au gruyère Jardinière de légumes SUISSE	Cannellonis farcis à la ricotta et épinards Salade coleslaw aux pommes et noix VEGETARIEN
MARDI	Quiche au jambon et poireaux Salade de lentilles vertes au balsamique et crudités SUISSE / PORC	Aiguilletes de saumon en croute de graines Sauce coktail Pommes vapeur Petits pois persillés NORVEGE
MERCREDI	Souris d'agneau braisée au romarin Pommes de terre rôties Courgettes sautées SUISSE	Rouleaux de printemps farcis aux légumes Sauce aigre douce Riz sauté aux petits pois VEGETARIEN
JEUDI	Sauté de dinde au paprika fumé et poivron Riz pilaf Haricots verts France	Okonomiyaki (crêpe de légumes Japonaise) Riz sauté au sésame noir Edamame VEGETARIEN
VENDREDI	Welsh (toast au jambon et cheddar) frites Bouquet de salade verte SUISSE	Cornettes afiro Crème d'épinards et grana padano Gratin de choux fleurs VEGETARIEN

L'ATELIER TEA-ROOM
021 637 24 00 / restauration.ecublens@afiro.ch

+L'astérique signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label "fait maison". Pour l'élaboration de certains mets il arrive que nous utilisions des fonds de sauce industriels