



# Suggestions



Du 1 au 5 JUIN

	MENU 1	MENUS 2
LUNDI	<p>Emincé de bœuf façon stroganof Brocolis vapeur Quinoa tricolore</p> <p>SUISSE</p>	<p>Pizza aux 4 fromages Bol de salade roquette au balsamique</p> <p>VEGETARIEN</p>
MARDI	<p>Escalopine de poulet saltimbocca Risotto safrané Haricots verts persillés</p> <p>SUISSE</p>	<p>Ravioles farcies aux légumes Crème de gruyère Tomates cerises rôties à l'ail Gruyère rapé</p> <p>VEGETARIEN</p>
MERCREDI	<p>Cervelas rôti Sauce à l'oignon et thym Ecrasé de pomme de terre Poêlée de courgettes</p> <p>SUISSE PORC</p>	<p>Salade niçoise (tomate, poivrons, œufs durs, haricots verts, thon, olives noires)</p> <p>PACIFIQUE</p>
JEUDI	<p>Aiguillettes de saumon panées aux herbes Sauce hollandaise Pâtes Afiro Choux fleurs vapeur</p> <p>NORVEGE</p>	<p>Gratin de gnocchis aux asperges vertes, tomates confites et mozzarella Salade fraîcheur</p> <p>VEGETARIEN</p>
VENDREDI	<p>Tagliatelles à la sauce carbonara Lardons et parmesan Légumes grillés Grana padano</p> <p>SUISSE PORC</p>	<p>Omelette aux fines herbes Pommes noisettes Tomate provençale</p> <p>VEGETARIEN</p>

L'ATELIER TEA-ROOM

021 637 24 00 / [restauration.ecublens@afiro.ch](mailto:restauration.ecublens@afiro.ch)

+L'astérisque 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