



Suggestions



Du 8 au 12 Juin

	MENU 1	MENUS 2
LUNDI	<p>Cevapcici d' agneau Sauce au curry doux Brocolis vapeur Purée de patates douces</p> <p>SUISSE</p>	<p>Croûte champignon et asperge verte, gratinée à la tomme vaudoise Salade de lentilles roses au balsamique</p> <p>VEGETARIEN</p>
MARDI	<p>Tomates farcies à la viande de veau et Gruyère Crème de persil Riz pilaf</p> <p>SUISSE</p>	<p>Rouleaux de printemps aux légumes Sauce aigre douce Salade asiatique au wakame</p> <p>VEGETARIEN</p>
MERCREDI	<p>Suprême de poulet rôti Sauce miel et soja Petits pois et carottes étuvés Pommes fondantes</p> <p>SUISSE</p>	<p>Spaghettis complets Pesto de basilic Tomates cerises rôties Billes de mozzarella</p> <p>VEGETARIEN</p>
JEUDI	<p>Cheeseburger de boeuf Oignons confits, guacamole, cheddar Frites country Salade coleslaw</p> <p>SUISSE</p>	<p>Hot dog à la saucisse végétale Salade concombre et tomate Tortillas de maïs</p> <p>VEGETARIEN</p>
VENDREDI	<p>Filet de daurade rôti sur peau Sauce Hollandaise Julienne de légumes Semoule de couscous</p> <p>MEDITERRANNEE</p>	<p>Assiette libanaise, (taboulé, houmos, mutabal, falafels) Sauce yogourt et pain pitta</p> <p>VEGETARIEN</p>

L'ATELIER TEA-ROOM

021 637 24 00 / 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