



# Suggestions de la semaine



	MENU 1	MENUS 2
LUNDI	<p>Emincé de dinde aux épices orientales et pois chiches Aubergines à la tomate Semoule de couscous</p> <p>SUISSE</p>	<p>Ravioles fraîches farcies à la ricotta et citron Sauce au basilic Brocolis vapeur Grana padano râpé</p> <p>VEGETARIEN</p>
MARDI	<p>Cuisse de poulet rôtie aux épices Tandoori Riz basmati à l'ananas Courgettes sautées</p> <p>SUISSE</p>	<p>Assiette libanaise , houmos , caviar d'aubergines, falafels et tzatziki Pain pitta</p> <p>VEGETARIEN</p>
MERCREDI	<p>Hachis parmentier de bœuf gratiné au gruyère AOP Petits pois et carottes étuvés</p> <p>SUISSE</p>	<p>Gratin de gnocchis à l'ail des ours et fromage de chèvre Sasla de tomates et concombres</p> <p>VEGETARIEN</p>
JEUDI	<p>Tea-Room ouvert de 7h à 11h Fermé pour le repas de midi</p>	<p>Tea-Room ouvert de 7h à 11h Fermé pour le repas de midi</p>
VENDREDI	<p>Brochette de saucisses grillée Sauce à l'oignons et thym frais Pommes de terre rôties Tomate provençale</p> <p>SUISSE</p>	<p>Filet de sandre rôti sur peau Sauce aux échalotes Lentilles vertes Dici food Carottes glacées</p> <p>ESTONIE</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

