



Suggestions



Du 14 au 18 Septembre

MENU 1		MENUS 2
LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI	Saucisse de veau grillée Sauce moutarde en grains Gnocchis poêlés Courgettes sautées au thym SUISSE /PORC	Canneloni au épinards gratinés à la mozzarella Salade de concombres au yahourt VEGETARIEN
	Navarin d'agneau Sauce aux abricots secs Légumes d'été grillés Pommes vapeur SUISSE	Couscous végétarien Aux petits légumes et Boulettes végétales VEGETARIEN
	Filet de colin étuvé Sauce aux amandes Ebly à la cannelle Brocolis étuvés ATLANTIQUE NORD-EST	Rösti à la Florentine (œuf mollet, toast de rösti, épinard, sauce Mornay) VEGETARIEN
	Emincé de dinde Aux éclats de chataignes Riz pilaf Petits pois persillés FRANCE	Tortelli farcies au fromage et à la poire Courge rôtie Crème de grana padano VEGETARIEN
	FERMÉ 0	Tea-Room FERME Week-end du Jeûne Fédérale 0

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