



Suggestions



Du 15 au 19 juin

	MENU 1	MENUS 2
LUNDI	<p>Emincé de dinde à la Zurichoise Choux fleurs persillés Riz sauvage</p> <p>France</p>	<p>Cannellonis farcis à la ricotta et épinards , gratinés à la mozzarella salade composée</p> <p>VEGETARIEN</p>
MARDI	<p>Brochette mixte grillée Sauce béarnaise Pommes rissolées Tomate provençale</p> <p>SUISSE / PORC</p>	<p>Panini à la tomate et féta de brebis Salade de maïs et haricots rouges à la mexicaine</p> <p>VEGETARIEN</p>
MERCREDI	<p>Jambon Tzigane Sauce crème aux champignons Purée de pomme de terre Brocolis</p> <p>SUISSE / PORC</p>	<p>Farfalles aux petits légumes , pignons grillés et tomates séchées Crème de ciboulette Grana padano râpé</p> <p>VEGETARIEN</p>
JEUDI	<p>Filet de féra rôti Sauce à la mélisse Haricots verts Quinoa tricolore</p> <p>ESTONIE</p>	<p>Risotto crémeux à la carotte , orange et zeste de citron vert Tofu grillé Copeaux de parmesan et feuilles de roquette</p> <p>VEGETARIEN</p>
VENDREDI	<p>Lasagnes de bœuf gratinées à la mozzarella Petits pois et carottes étuvées à la marjolaine</p> <p>SUISSE</p>	<p>Samossa de légumes Sauce aigre douce taboulé à la menthe fraîche</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