



Suggestions



Du 22 au 26 JUIN

	MENU 1	MENUS 2
LUNDI	<p>Cannelloni de poulet à la ricotta et citron Ratatouille de légumes</p> <p>SUISSE</p>	<p>Paëlla safranée aux boulettes végétales et crevettes rôties</p> <p>VEGETARIEN</p>
MARDI	<p>Steak de sèche rôti au thym bisque de crustacés Tomate provençale Riz aux oignons frits</p> <p>ATLANTIQUE NORD</p>	<p>Ravioles farcies aux légumes Sauce tomate à l' estragon Petits pois et carottes étuvés Grana padano rapé</p> <p>VEGETARIEN</p>
MERCREDI	<p>Tea room fermé</p> <p>o</p>	<p>Tea room fermé</p> <p>o</p>
JEUDI	<p>Tranche de rôti de porc Sauce aux chanterelles et poivre vert Haricots verts persillés Gratin de pommes de terre</p> <p>SUISSE / PORC</p>	<p>Pennés Sauce bolognaise de lentilles Courgettes sautées Billes de mozzarella</p> <p>VEGETARIEN</p>
VENDREDI	<p>Ribbs de porc marinés Sauce barbecue coréenne Carottes glacées au gingembre Nouilles sautées</p> <p>SUISSE</p>	<p>Risotto aux courgettes et fromage de chèvre Tomates cerises rôties Grana padano</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