Suggestions

Du 23 au 27 Novembre

	MENU 1	MENUS 2
LUNDI	Hachis parmentier de bœuf à la patate douce , gratiné au gruyère Carottes persillées SUISSE	Choux farci végétarien Gnocchis de semoule Sauce au bleu et noix grillées VEGETARIEN
MARDI	Tranches de rôti de porc Sauce miel, soja et sésame Riz pilaf Brocolis vapeur SUISSE / PORC	Boulettes végétales grillées Crème de poireaux Farfales Dés de courge rôtis VEGETARIEN
MERCREDI	Sauté de poulet à l'estragon Haricots verts Polenta de maïs crémeuse SUISSE	Gratin d'œufs dur à la florentine (épinards) Pommes vapeur persillées VEGETARIEN
JEUDI	Emincé de dinde Sauce aux épices de noël Ebly Courgettes sautées France	Gyosa farcis aux légumes Sauce soja Salade asiatique shooter de soupe miso VEGETARIEN
VENDREDI	Casarecce Afiro sauce aux dés de jambon, oignons et champignons SUISSE / PORC	Vol au vent de poissons à l'aneth Choux fleurs Riz basmati ATLANTIQUE / NORVEGE

L'ATELIER TEA-ROOM
021 637 24 00 / restauration.ecublens@afiro.ch

+L'astérique 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