



Suggestions



Du 29 au 3 juin / juillet

	MENU 1	MENUS 2
LUNDI	<p>Lasagnes au saumon et ricotta gratinées au gruyère Salade de concombre et tomate</p> <p>NORVEGE</p>	<p>Oeufs durs à la florentine (épinards) Pommes vapeur</p> <p>VEGETARIEN</p>
MARDI	<p>Aiguillettes de poulet panées aux corn flakes Sauce tartare Mais grillé Courgettes rôties</p> <p>SUISSE</p>	<p>Flamenküche aux oignons , olives et fromage de chèvre Salade de pommes de terre</p> <p>VEGETARIEN</p>
MERCREDI	<p>Quiche aux poireaux , jambon et gruyère salade grecque</p> <p>SUISSE PORC</p>	<p>Boulettes végétales rôties Tagliatelles Ratatouille de légumes Grana padano râpé</p> <p>VEGETARIEN</p>
JEUDI	<p>Chili con carné à la viande de bœuf et haricots rouges Riz pilaf Salsa de tomate à la coriandre</p> <p>SUISSE</p>	<p>Salade césar au thon et anchois (tomate , œufs dur , parmesan) bol de flûtes afito</p> <p>PACIFIQUE / ATLANTIQUE</p>
VENDREDI	<p>Brochette de dinde grillée au thym Sauce basquaise Aubergines grillées Semoule de couscous</p> <p>France</p>	<p>Soupe de poissons de roche Pommes vapeur Rouille et croûtons</p> <p>MEDITERRANNEE / ATLANTIQUE</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