



Suggestions



Du 5 au 9 octobre

MENU 1		MENUS 2
LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI	Steak de cuisse de poulet pané aux noisettes Sauce aux airelles Petits pois Riz Basmati SUISSE	Spaghetti pesto de noix et gorgonzola frais Tomates cerises rôties VEGETARIEN
	Tranches de rôti de porc Haricots jaunes persillés Pommes croquettes Sauce aux pruneaux SUISSE / PORC	Poêlée de spaëtzlis Cubes de courge et châtaignes rôtis au miel Copeaux de sbrinz VEGETARIEN
	Beignets de cabillaud sauce tartare Carottes glacées Quinoa tricolore ATLANTIQUE NORD	Dim sum végétariens Sauce soja et wasabi Salade asiatique au sésame et wakame VEGETARIEN
	Lasagnes de bœuf gratinées à la mozzarella Brocolis vapeur SUISSE	Risotto crémeux à la courge butternut et Tofu fumé Salsifis persillés Grana padano VEGETARIEN
	Emincé de dinde aux champignons Courgettes sautées Riz pilaf aux oignons France	Quiche aux poireaux et pommes de terre , gratinée au gruyère Salade de lentilles vertes VEGETARIEN

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