



Suggestions



Du 7 au 11 Septembre

MENU 1		MENUS 2
LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI	Emincé de poulet à la moutarde et basilic Chou-fleur persillés riz basmati SUISSE	Quiche aux brocolis et fromage de chèvre Salade de pois chiches , concombres et tomate VEGETARIEN
	Spaghetti Sauce carbonara de volaille Petits pois étuvés Grana padano SUISSE	Chili de haricots rouges et maïs aux boulettes Végétales Riz pilaf Cheddar râpé VEGETARIEN
	Escalope de dinde rôtie Sauce Basquaise Ebly persillé Carottes glacées FRANCE	Curry de légumes aux pommes de terre lentilles fruits aux frais et fruits secs Tofu grillé VEGETARIEN
	Filet de daurade étuvé Sauce au citron Aubergines grillées Quinoa tricolore GRÈCE	Tortellini farcis à la ricotta et épinards Sauce tomate aux herbes Haricots verts VEGETARIEN
	Civet de cerf au genièvre Confiture d'airelles Spaetzli Choux rouge SUISSE	Risotto crémeux aux champignons et courge Courgettes rôties et tomates cerises Gruyere râpé 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