



# SUGGESTION DU JOUR L'ATELIER

MOIS : septembre  
DATE : 22 AU 26

LUNDI	<p><b>Jeûne fédéral</b></p> <p>o</p>
MARDI	<p><b>Casarecce Afiro à la sauce Bolognaise tomates cerises rôties au thym Grana Padano</b></p> <p>SUISSE</p>
MERCREDI	<p><b>Carpaccio de tomates tricolores bouquet de rampon et mozzarella panée pesto de basilic et balsamique doux</b></p> <p>SUISSE</p>
JEUDI	<p><b>Emincé de porc aigre doux à l'ananas Nouilles chinoises Légumes thaï</b></p> <p>SUISSE</p>
VENDREDI	<p><b>Marmite du pêcheur (poissons pochés dans sa soupe de poisson ) croûtons de rouille Pomme de terre vapeur Julienne de légumes</b></p> <p>Atlantique Nord est et pacifique nord</p>

(Provenance des viandes et poissons)

L'ATELIER TEA-ROOM  
Afiro, entreprise sociale et formatrice  
Chemin de Champ-Colomb 10 / 1024 Ecublens  
021/637 24 00 / restauration@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