

## MENUS DE LA CAFETERIA

Du 18 novembre au 22 novembre

	« TRADITION »	« SPÉCIALITÉ »	« PASTA »
<b>Lundi</b>	Papet vaudois et Saucisse aux choux IGP	<b>Quiche exotique au saumon d'Atlantique</b> Pâte feuilletée, brocoli, œuf, crème, noix de muscade, aneth, Sbrinz, saumon (Norvège), œuf de saumon	Sauce Napolitaine ou Sauce au saumon fumé Norvège
<b>Mardi</b>	Fricassée de veau Suisse aux cornes d'abondance Riz de Camargue Choux-fleur gratiné	<b>Quiche exotique au saumon d'Atlantique</b> Pâte feuilletée, brocoli, œuf, crème, noix de muscade, aneth, Sbrinz, saumon (Norvège), œuf de saumon	Sauce Napolitaine ou Bolognaise Suisse
<b>Mercredi</b>	Joue de bœuf Suisse braisée au vin rouge Boulghour aux petites légumes Choux rouge aux airelles	<b>Quiche exotique au saumon d'Atlantique</b> Pâte feuilletée, brocoli, œuf, crème, noix de muscade, aneth, Sbrinz, saumon (Norvège), œuf de saumon	Sauce Napolitaine ou Crème de fromage aux herbes de provençe
<b>Jeudi</b>	Suprême de poulet Suisse Sauce paprika Risotto à l'orge perlé Endives braisées	<b>Quiche exotique au saumon d'Atlantique</b> Pâte feuilletée, brocoli, œuf, crème, noix de muscade, aneth, Sbrinz, saumon (Norvège), œuf de saumon	Sauce Napolitaine ou Sauce tomates séchées et mascarponne
<b>Vendredi</b>	Quasi d'agneau sauté au jus de moutarde Pommes galettes Epinards étuvés	<b>Quiche exotique au saumon d'Atlantique</b> Pâte feuilletée, brocoli, œuf, crème, noix de muscade, aneth, Sbrinz, saumon (Norvège), œuf de saumon	Sauce Napolitaine ou Sauce Bœuf et veau Suisse
<b>CHF</b>	<b>9,00 CHF</b>	<b>9,00 CHF</b>	<b>7,00 Napoli / 8,00 Sauce du jour</b>

Le menu Pasta et la Spécialité sont également disponibles au Gymnase

Moyens de paiement acceptés : cartes bancaires, PostFinance, TWINT, sans contact, cash

Prix en francs suisses, 8,1% TVA incluse

# MENUS DE L'AGRILOGIE

Du 18 novembre au 22 novembre

	« VÉGÉ »	« TRADITION »	« STREET FOOD »	« MENU DU CHEF »
Lundi	Samossa aux légumes chutney aux coings Choux-fleur gratiné Riz multigrain	Papet vaudois et Saucisse aux choux IGP	Beef Burger 100%Boeuf Suisse Cheddar et Coleslaw Sauces BBQ US Pommes frites	Entrecôte Suisse Beurre au vin rouge Pommes allumettes Colraves glacée à la ciboulette
Mardi	Saucisse végétalienne et son papet	Fricassée de veau Suisse aux cornes d'abondance Riz de Camargue Choux-fleur gratiné	Beef Burger 100%Boeuf Suisse Cheddar et Coleslaw Sauces BBQ US Pommes frites	Entrecôte Suisse Beurre au vin rouge Pommes allumettes Colraves glacée à la ciboulette
Mercredi	Lasagne Maison aux légumes et protéine de fèves IP-Suisse	Joue de bœuf Suisse braisée au vin rouge Boulghour aux petites légumes Choux rouge aux aïrelles	Beef Burger 100%Boeuf Suisse Cheddar et Coleslaw Sauces BBQ US Pommes frites	Entrecôte Suisse Beurre au vin rouge Pommes allumettes Colraves glacée à la ciboulette
Jeudi	Falafels sauce aux épices Brocolis au Grana Padano Écrasé de pomme de terre	Suprême de poulet Suisse Sauce paprika Risotto à l'orge perlé Endives braisées	Beef Burger 100%Boeuf Suisse Cheddar et Coleslaw Sauces BBQ US Pommes frites	Entrecôte Suisse Beurre au vin rouge Pommes allumettes Colraves glacée à la ciboulette
Vendredi	Galette Bretonne au sarrasin épinards œuf et fromage	Quasi d'agneau sauté au jus de moutarde Pommes galettes Epinards étuvés	Beef Burger 100%Boeuf Suisse Cheddar et Coleslaw Sauces BBQ US Pommes frites	Entrecôte Suisse Beurre au vin rouge Pommes allumettes Colraves glacée à la ciboulette
CHF	<b>Végé CHF 9,00</b>	<b>Tradition CHF 9,00</b>	<b>STREET FOOD CHF 11,00</b>	<b>CHEF CHF 15,00</b>