

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

15. jusqu'à 21.07.2024

Pour le numérique menu avec plus d'informations, Scannez le QR-Code!



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Green House	Spanakopita traditionnelle, Tarte grecque aux épinards et à la feta, Mesclum de jeune... 12.00	Œuf à l'indienne, Sauce curry et lait de coco, Riz blanc, Légumes biryani 12.00	Ravioles de saison, Sauce vierge aux agrumes, Emulsion au basilic frais, Ru-cola et copeaux de... 12.00	Tortilla à l'espagnole, Oeufs, oignons, pommes de terre, Poivrons rouges, Bouquet de salades 12.00	Poivrons farcis au couscous, aux légumes de saison, Riz blanc pilaf au thym, Sauce tomate... 12.00
Market Place	Cuisse de canette confite, Sauce à l'orange et au miel, Riz basmati, Duo de carottes aux épices 16.90	Filet d'omble chevalier grillé, En croûte d'herbes, Sauce limette, Pommes ris-solées, Brocolis aux... 16.90	Méchouis d'agneau slow cooking, Cous-cous au bouillon et fruits secs, Cour-gettes et radis bière,... 16.90	Crevettes à l'armor-icaine, Tomate, pi-ment, persil, Riz à l'oignon et au vin blanc, Salade Cht'ite... 16.90	Parpadelle floren-tine, Sauce crème et épinards, Croquant de parmesan, Piment d'espelette 16.90

Toute modification des différents composants du menu est communiquée par écrit directement à la sortie du menu. En cas de doute sur les allergènes ou si vous avez besoin d'informations complémentaires, vous pouvez contacter nos spécialistes à tout moment.

Prix en CHF TTC



Découvrir l'effet climatique de repas...

Impact climatique

- élevée
- moyenne
- faible



Équilibre

- Protéines
- Glucides
- Légumes & Fruits

... et reconnaître une alimentation équilibrée.