

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

22. jusqu'à 28.07.2024

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Green House	Macaroni du chalet, Au fromage de montagne, Poireau, pommes de terre, Epinards frais, Et tout.. 12.00	Quiche estivale, Aux légumes de saison, Cottage cheese au basilic, Ciboulette et oignons nouveaux 12.00	Eventail de légumes d'été grillés, Green oil "Roots", Graines de courge caramélisées, Pom... 12.00	Œufs brouillés à l'es-pagnole, Concassé de tomates fraîches, Oignons frits, Pain à l'ail 12.00	Pad Thaï maison végétarien, Nouilles de riz sautés, Pak choï à l'ail, Sauce maison Chill & Pep's 12.00
Market Place	Caprese italienne, Variétés de tomates de saison, Mozzarel-la buffala, Gressi-ni maison, Soupe ou... 16.90	Roastbeef cuit à basse température, Sauce tartare mai-son, Pommes frites de la région, Bouquet... 16.90	Smoked chicken grill, Poulet et lard fumé Suisse, Potée de lentilles vertes, aux légumes de saison,... 16.90	Lasagnes Mycélium, Au boeuf Suisse et aux champignons, Jus forestier aux her-bes très sauvages,... 16.90	Escalope de porc panée "BlueGranola", Mayonnaise du chef maison, Pommes de terre rôties au ro... 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.