

MENU

DU 23 AU 29 JANVIER 2023



 
Suivez-nous

Merci bœux !

Entrées



Salade de betteraves* rôties aux herbes

Allergènes : sésame

Local | Betteraves (Quétigny-21)



Velouté de légumes d'hiver, sarrasin* caramélisé

Allergènes :

Local | Légumes (Côte d'Or - 21)

Plats



Filet de poulet sauce curry, pommes de terre* au four et pôlée de carottes*

Allergènes : lactose

Local | PDT (Quétigny-21), poulet (71)



Courge* rôtie farcie au sarrasin* et fromage frais

Allergènes : lactose

Local | Légumes et fromage (21)



Desserts



Crumble de châtaignes et noisettes (sans gluten), pomme, poire* et chocolat

Allergènes : lactose, noisettes

Local | Farine et oeufs (21)



Pavlova à l'ananas* et sa chantilly citronnée

Allergènes : oeuf, lactose

Local | Oeufs (Gevrey-21)

* = BIO



Végan



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien

Tous les plats sont susceptibles de contenir des traces de : gluten, soja, sésame.