

# Menu de la semaine



30 Septembre >  
5 Octobre  
2024



## Local

## Entrées

Salade de concombres\* et figues\*, vinaigrette miel/balsamique\* et chèvre frais

Allergènes : lactose, sulfites



Crèmeux de carottes\* rôties au tahini\*

Allergènes : lactose, sésame



## Plats

Riz\* sauté au chorizo, poivron\* grillé, noix de cajou\* et coco\*

Allergènes : fruit à coque



One pot de petit épeautre\* au poireau\* et à l'époisses,

noix\* concassées

Allergènes : gluten, lactose, céleri, fruit à coque



## Desserts

Crème dessert choco-noisette\*

Allergènes : lactose, fruit à coque



Cake moelleux à la rhubarbe\*

Allergènes : gluten, oeuf, lactose



Concombre  
(Vals-des-Tilles 52)  
Chèvre frais (71)  
Miel (St-Mesmin 21)

Carotte\*  
(Laperrière-sur-Saône 21)  
Oignon\* (Arc sur Tille 21)

Poivron\*, Chou blanc\*  
(Laperrière sur Saône 21)  
Oignon\* (Arc sur Tille 21)  
Chorizo  
(Dampierre et Flée 21)

Poireau\* (Ouges 21)  
Oignon\* (Arc sur Tille 21)  
Epoisses (21)  
Courgette  
(Vals-des-Tilles 52)

Farine\* (Brochon 21)  
Œuf (21)  
Beurre (Nozeroy 39)  
Rhubarbe (Ouges 21)