

Menu de la semaine



14 > 19 Octobre
2024



Local

Entrées

Le potage parmentier de Laurent Mariotte

Allergènes : lactose, céleri



Salade de quinoa* en persillade au butternut* rôti

Allergènes : Ø



Plats

Sauté de porc à la moutarde, tagliatelles* aux herbes
et petits légumes*

Allergènes : gluten, sulfites, moutarde



Blanquette végétarienne, riz* pilaf et légumes mijotés

Allergènes : céleri, lactose, sulfites



Desserts

Quatre-quarts tatin, pomme* rôtie et caramel au beurre salé

Allergènes : oeuf, gluten, lactose



Mousse au chocolat et amandes* caramélisées

Allergènes : oeuf, fruit à coque, lactose



Pomme de terre*
(Laperrière-sur-Saône 21)
Poireau* (Ouges 21)
Oignon* (Quetigny 21)

Butternut*
(Laperrière-sur-Saône 21)
Oignon* (Quetigny 21)

Carotte* et Navet*
(Laperrière-sur-Saône 21)
Oignon* (Quetigny 21)
Sauté de porc
(Dampierre-et-Flée 21)

Carotte*
(Laperrière-sur-Saône 21)
Poireau* (Ouges 21)
Oignon* (Quetigny 21)
Champignon brun (21)

Farine* (Brochon 21)
Œuf (21)
Beurre (Nozeroy 39)
Miel (St-Mesmin 21)

Œuf (21)



* Bio

