

Menu de la semaine



21 > 26 Octobre
2024



Local

Entrées

Velouté de pois cassé* à la patate douce*

Allergènes : lactose



Patate douce*
(Laperrière-sur-Saône 21)
Oignon* (Quetigny 21)

Céleri* rémoulade, mayonnaise au fromage blanc et
graines de tournesol* torrifiées

Allergènes : moutarde, lactose, oeuf, sulfites, céleri



Céleri*
(Laperrière-sur-Saône 21)
Fromage blanc (Moloy 21)
Moutarde (Beaune 21)
Oeuf (Gevrey 21)



Plats

Boeuf haché façon thaï, nouilles de riz* et légumes*
sautés au soja*

Allergènes : soja, cacahuètes



Boeuf haché
(Dampierre-et-Flée 21)
Carotte* et Poivron*
(Laperrière-sur-Saône 21)
Oignon* (Quetigny 21)

Couscous* de légumes, bouillon tomates* et pois chiches*
grillés

Allergènes : gluten, sulfites



Courgette* et Tomate*
(Laperrière-sur-Saône 21)
Potimarron
(Vals-des-Tilles 52)
Pois chiche* et Oignon*
(Quetigny 21)

Desserts

Tartelette à la noisette*, pommes* et poires* rôties

Allergènes : oeuf, gluten, lactose, fruit à coque



Farine* (Brochon 21)
Œuf (21)
Beurre (Nozeroy 39)

Fondant au chocolat au lait, fleur de sel à la vanille*

Allergènes : oeuf, gluten, lactose



Farine* (Brochon 21)
Œuf (21)
Beurre (Nozeroy 39)



* Bio

