

Menu de la semaine



25 > 30 Novembre
2024



Local

Entrées



Velouté de céleri* à l'ail* et au persil
Allergènes : lactose, céleri



Flan de potimarron* à la moutarde et à la noix de muscade*
Allergènes : lactose, oeuf, moutarde



Oignon* et Céleri*
(Quetigny 21)
Pomme de terre
(Varois et Chaignot 21)

Potimarron* (Quetigny 21)
Œuf (Gevrey 21)
Beurre (Nozeroy 39)
Moutarde (Beaune 21)

Plats

Coquillettes semi-complètes* au jambon et légumes sautés
Allergènes : gluten, lactose

Poêlée de légumes et lentilles corail*, dukkah aux pistaches sauvages*
Allergènes : fruit à coque, sésame



Jambon aux herbes
(Dampierre-et-Flée 21)
Butternut* et Oignon*
(Quetigny 21)

Pomme de terre
(Varois et Chaignot 21)
Oignon* (Quetigny 21)
Poireau et Chou blanc
(Chevigny-Saint-Sauveur 21)

Desserts

Cookie 3 chocolats, sauce chocolat noir et tonka*
Allergènes : lactose, oeuf, gluten



Chia* pudding à la vanille* et au lait d'amande*
Allergènes : fruit à coque



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

Miel (St-Mesmin 21)