

# Menu de la semaine



2 > 7 Décembre  
2024



## Local

Butternut\* et Oignon\*  
(Quetigny 21)

Navet (Labergement-lès-  
Auxonne 21)  
Miel (St-Mesmin 21)

Chou-fleur\* (Quetigny 21)  
Poivron vert\*  
(Magny sur Tille 21)  
Oignon rouge  
(Arc sur Tille 21)

Sauté de porc  
(Dampierre-et-Flée 21)  
Poireau\* et Oignon\*  
(Quetigny 21)  
Carotte (Arc sur Tille 21)

Courge musquée\*, Céleri\*,  
Pois chiche\* et Oignon\*  
(Quetigny 21)

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

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

## Entrées

Légumes rôtis au miel, harissa et amandes\* torréfiées  
Allergènes : fruit à coque



Taboulé de chou-fleur\* aux légumes croquants  
et raisins secs\*  
Allergènes : Ø



## Plats

Porc au caramel, riz\* vinaigré au sésame\* et carotte\*  
sauté au soja\*  
Allergènes : soja, sulfites, sésame



Polenta\* à la courge\*, pois chiches\* rôtis et  
champignons\* grillés  
Allergènes : céleri



## Desserts

Crêpes Suzette à l'orange\* et au grand Marnier  
Allergènes : lactose, gluten, oeuf, sulfites



Cake au praliné maison à la noisette\*  
Allergènes : gluten, lactose, oeuf, fruit à coque

