

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

