

# Menu de la semaine



30 Juin > 5 Juillet  
2025



Local

## Entrée

Salade de pomme de terre vinaigrée et cornichons\*  
aigre-doux

Allergènes : sulfites, moutarde



**Pomme de terre**  
(Varois et Chaignot 21)  
**Moutarde** (Beaune 21)

Gaspacho de concombre\* au fromage blanc  
et herbes fraîches

Allergènes : lactose



**Concombre\***  
(Laperrière-sur-Saône 21)  
**Fromage blanc\***  
(Etrochey 21)

## Plats

Tomate\* farcie, riz basmati\* à l'oignon\* caramélisé

Allergènes : gluten, oeuf



**Farce à tomate** (Etaules 21)  
**Courgette\* et Persil\***  
(Laperrière-sur-Saône 21)

Buddha bowl au quinoa\*, houmous\* citronné et  
poivrons\* grillés

Allergènes : sésame



**Courgette\***  
(Laperrière-sur-Saône 21)  
**Pois chiche\*** (Quetigny 21)

## Desserts

Tartelette à l'amande\* et abricot\* rôti au romarin

Allergènes : lactose, fruit à coque, oeuf, gluten



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

Gâteau à l'orange\* et à la semoule, sirop aux agrumes\*

Allergènes : lactose, oeuf, gluten



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