

Menu de la semaine



24 > 29 Novembre
2025



Local

Entrée

Salade de quinoa* grecque, olive* et feta* rôtie

Allergènes : lactose, céleri



Betterave* râpée, vinaigrette au miel et citron confit*,
pignon de pin* torréfiés

Allergènes : moutarde, sulfites



Plats

Nouilles* sautées, légumes* au soja* et volaille
à la sauce hoi sin

Allergènes : gluten, soja, arachide, sulfites, sésame



Stroganoff de champignon bruns* et haricot rouge*,
riz* persillé aux légumes*

Allergènes : sulfites, moutarde



Desserts

Pomme* rôtie, biscuit à la noix* et sauce au caramel salé

Allergènes : gluten, lactose, oeuf, fruit à coque



Madeleine maison au zest de citron*, coque en chocolat*

Allergènes : gluten, oeuf, lactose



Carotte*, Navet*, Persil*
(Laperrière-sur-Saône 21)
Oignon rouge* (Quetigny 21)

Betterave*
(Laperrière-sur-Saône 21)
Miel (Saint-Mesmin 21)
Moutarde (Beaune 21)

Poulet jaune (71)
Carotte*
(Laperrière-sur-Saône 21)
Choux chinois* et Oignon*
(Quetigny 21)

Carotte* et Persil*
(Laperrière-sur-Saône 21)
Oignon* (Quetigny 21)
Champignon brun* (21)
Moutarde (Beaune 21)

Pomme* (21)
Beurre* (Doubs 25)
Farine* (Brochon 21)
Miel (Saint-Mesmin 21)

Beurre* (Doubs 25)
Farine* (Brochon 21)