

La semaine du goût à travers les origines de nos produits				
Lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
<b>Betteraves rouge BIO à l'échalote vinaigrette</b>  Betteraves de Sylvain Ducruet (21)  <b>Hachis parmentier BIO</b>  Viande BIO de nos éleveurs de nos plateaux jurassiens (39)  <i>Hachis parmentier végétarien</i> Pommes de terre de Geoffroy Gavignet, lait entier de la Lième  <b>Fromage Polinois</b>  Produit par L'Ecole Nationale de l'Industrie Laitière de Poligny  <b>Pomme BIO des vergers de Perrigny (trié par l'Esat)</b>	<b>Salade verte de Louhans</b>  Produit dans les serres de Louhans (71)  <b>Saucisse de Morteau IGP</b>  Produit en Bourgogne Franche Comté (dans le territoire de Belfort pour celle-ci) avec du porc français  <i>Omelette sauce tomate</i>  <b>Lentilles de Champdivers</b>  Lentilles produites sur la plaine doloise  <b>Crème dessert au lait français de Normandie</b>	<b>Salade de pâtes à la comtoise</b>  Farfalle au blé de France, emmental français  <b>Filet de poisson sauce bourguignonne</b>  Filet de lieu MSC, labellisé pêche durable  <b>Haricots verts persillés de France</b>  Haricots verts produits en France  <b>Yaourt nature BIO</b>  Produit par L'Ecole Nationale de l'Industrie Laitière de Poligny  <b>Poire d'Uchizy en Saône et Loire</b>	<b>Chou blanc et potiron BIO</b>  Potiron de Jean Baptiste Rozet et Chou blanc de Sylvain Ducruet  <b>Quenelle nature BIO sauce tomate</b>  Quenelles de St Jean produit en Rhône Alpes  <i>Boulette végétale sauce aux épices</i>  <b>Riz de Camargue IGP</b>  Riz français produit en Camargue  <b>Comté AOP</b>  Un bon fromage francomtois  <b>Compote de pommes de France</b>	<b>Pâté en croûte</b> <i>Taboulé</i>  Porc origine France, produit local fabriqué à St Amour chez Bolard  <b>Sauté de volaille sauce cancoillotte</b>  Volaille Bleu Blanc Cœur (Bien-être animal)  <b>Carottes BIO aux herbes</b>  Carottes BIO de Geoffroy Gavignet et Jean Baptiste Rozet  <b>Tarte goumeau maison au lait entier de Perrigny</b>

Nos 4 maraichers fournissent les légumes frais BIO comme carottes, céleri, pommes de terre, betteraves, choux blanc et rouges, salade verte, potiron et poireaux : Sylvain Ducruet de Laperrière sur Saône, Geoffroy de Labergement les auxonne, Jean Baptiste Rozet de Rahon et Félicien Kremp de Flagey les auxonne  
L'été, nos maraichers BIO assurent les tomates, concombres, courgettes, fenouil, aubergines...

#### Nos menus sont :

##### + SAINS

Nous privilégions l'utilisation d'aliments bruts pour l'élaboration de nos plats et sauce

##### + BIO

30% de nos fournisseurs produisent en BIO et 25 % d'entre eux sont locaux

##### C'est pourquoi nous sommes labellisés Ecocert

##### + SIGNE DE QUALITE

3 % AOP, 3 % IGP, 4 % MSC  
3% local non bio

##### + DURABLES

Nous limitons le gaspillage alimentaire

