

MENU SPECIAL « SEMAINE DU GOUT »

« DE LA NATURE A L'ASSIETTE »

LES PLANTES SAUVAGES



LES PLANTES AROMATIQUES



LES FLEURS COMESTIBLES



Sirop au
Serpolet

LUNDI 11 OCTOBRE 2021:

Carottes blanches et violettes aux fleurs séchées
aromatisées au vinaigre de cidre de sauge
Filet de poulet mariné à la mélisse
Tagliatelles au pesto d'ail des ours
Fromage blanc à la confiture de sureau

Sirop de reine
des près

MARDI 12 OCTOBRE 2021 :

Pizza à la pulpe d'églantine, salade verte au plantain
Galette de boulgour/pois chiche sauce aux orties
Petits pois à la menthe
Tomme à l'ail des ours
Crème aux œufs aromatisée à la verveine

LES FRUITS SAUVAGES



MENU SPECIAL « SEMAINE DU GOUT »

« DE LA NATURE A L'ASSIETTE »

LES PLANTES SAUVAGES



LES PLANTES AROMATIQUES



LES FLEURS COMESTIBLES



LES FRUITS SAUVAGES



Sirop au
Sapin

MERCREDI 13 OCTOBRE 2021.

Salade de mâche a plantain, noix et fleurs de souci
aromatisées au vinaigre de cidre de reine des près

Rôti de porc à la sauge

Purée aromatisée à la reine des près

Salade de fruits frais à la fleur de bourrache

MENU SPECIAL « SEMAINE DU GOUT »

« DE LA NATURE A L'ASSIETTE »

LES PLANTES SAUVAGES



LES PLANTES
AROMATIQUES



LES FLEURS
COMESTIBLES



JEUDI 14 OCTOBRE 2021:

Soupe d'orties
Dos de cabillaud à l'oseille
Risotto à la fleur de souci
Tomme au serpolet
Panna cotta à la cramailotte (gelée de pissenlit)

Sirop à
l'églantine

VENDREDI 15 OCTOBRE 2021

Végétarien
Tzatziki aux feuilles de bourrache- toast campagnard
Bœuf braisé sauce myrtilles
Butternut au serpolet
Tomme à l'ortie
Roulé à la pâte à tartiner maison aux noisettes

Sirop d'orties

LES FRUITS SAUVAGES

