



Dans le cadre de notre démarche qualité et environnement, nous nous efforçons de travailler avec des fournisseurs sélectionnés avec soin pour vous offrir des produits de qualité et si possible locaux, bio, fait maison et de saison

## Carte du petit-déjeuner :

### ● **BOISSONS CHAUDES - *Folliet Torréfacteur***

- Café
- Chocolat (Bio)
- Thé Bio (English Breakfast – Earl Grey – Darjeeling - Vert – Vert Menthe)

### ● **BOISSONS FROIDES**

- Jus de fruits artisanaux et locaux du moment - ***La Ferme des Fruitiers - 54***
- Jus d'Orange

### ● **PAIN & VIENNOISERIES - *Au Pain de mon Grand-Père - Nancy***

- Baguette Tradition
- Pain tranché Céréales / Pain complet Bio
- Viennoiseries (Croissant - Pain au Chocolat)

### ● **AUTRES**

- Beurre doux ou demi-sel
- Yaourt bio Nature ou aux fruits - ***Ferme des Forges - 55***
- Compote Bio
- Jambon blanc Label Rouge - ***Boucherie Parmantel - 54***
- Œufs brouillés maison - ***Œufs fermiers - La Ferme saint Louis - 54***
- Fromage de la semaine - ***Les Frères Marchand***
- Confiture - ***La Ferme des Fruitiers - 54***
- Pâte à tartiner artisanale, bio, solidaire et équitable - ***Les écureuils gourmets - 54***
- Miel de Saison - ***Les Ruchers de la Tourelle - 54***
- Cornflakes – Muesli – Céréales Chocolat - ***Folliet***
- Mélange de Graine (Courges – Tournesol – Cranberry – Goji) - Graines de Chia
- Fruits de la semaine - ***La Ferme des Fruitiers - 54***