

Restauration

Une expérience culinaire saine et durable



Conçue spécifiquement pour accompagner vos journées de formation, notre offre de restauration avec le **Collectif TRESS** s'engage pour une cuisine locale, bio et éco-responsable.

Nos Engagements

- ✓ 50% minimum de produits BIO
- ✓ 70% minimum de produits locaux
- ✓ Cuisine 100% fait maison
- ✓ Zéro plastique & Anti-gaspi

Déjeuners (Buffet & Assis)

JOUR 1 - SAMEDI 3 OCTOBRE

Entrée	Crumble salé aux légumes de saison et fromage frais
Plat	Sauté de poulet fermier & champignons OU Sauté de pleurotes (Végan)
Dessert	Tarte fine aux pommes et amandes torréfiées

JOUR 2 - DIMANCHE 4 OCTOBRE

Entrée	Salade de pommes de terre nouvelles aux herbes fraîches
Plat	Lasagnes au Bœuf local OU Lasagnes végétariennes aux légumes
Dessert	Crumble aux fruits de saison

Pauses & Boissons



Pauses matin & après-midi : Assortiment de biscuits BIO, fruits frais de saison, café équitable et thés BIO.
Déjeuners : Citronnade maison, eaux micro-filtrées et café.