

# MENU

DU 13 AU 19 MARS 2023



# Merci bOCAUX !

## Entrées



**Velouté de patate douce et fleur de sel vanillée**

Allergènes : lactose

Local | Pomme de terre (Quétigny-21),  
patate douce (Fenay-21)



**Taboulé de légumes croquants\*, pois chiches\* grillés au thym\***

Allergènes : gluten

Local | Pois chiche (89)

## Plats



**Filet de poulet façon Gaston Gérard, comptée d'oignons et riz vénéré (riz noir)**

Allergènes : lactose, moutarde

Local | Oignons et moutarde (21),  
volaille (71)



**Choux\* farcis au sarrasin\* épicé aux petits légumes, pois chiches rôtis**

Allergènes :

Local | Choux (Quétigny-21), pois chiche  
(89)

## Desserts



**Poire\* rôtie au sucre vanillé et biscuit streusel au sarrasin**

Allergènes : lactose, amande

Local | Farine (Brochon-21)



**Moelleux noisette et miel, noisettes caramélisées façon choucou**

Allergènes : lactose, noisette, gluten, oeuf

Local | Oeuf (Gevrey-21), Farine  
(Brochon-21), miel (St-Mesmin 21),

\* = BIO

   
Suivez-nous



Végan



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien

Tous les plats sont susceptibles de contenir des traces de : gluten, soja, sésame.