

# Merci bœaux !

# MENU

DU 25 AU 30 SEPTEMBRE  
2023



## Entrées



Salade de pastèque\* et fromage frais\* à la ciboulette\*

Allergènes : lactose

Local | Ciboulette (Tart-le-bas 21), Fromage frais (Saunière 21)



Crème de carotte\* et courgette\*, graines de courge\* torréfiées

Allergènes : lactose , moutarde,

Local | Courgette et carotte (Ouges 21), Moutarde Fallot (Beaune 21), Fromage blanc (Moloy 21)

## Plats



Tajine de porc aux pommes de terre\* et courgettes\*, jus de cuisson aux épices, olives\* et amandes\*

Allergènes : fruit à coque

Local | Oignons, courgette et pomme de terre (Ouges 21), Porc (Etaules 21)



Salade de pommes de terre\* à l'indienne, légumes\* marinés au gingembre\* et citron\*

Allergènes : /

Local | Pomme de terre (Ouges 21), poivron et haricots verts (Tart-le-bas 21), pois chiches\* (Treclun 21)

## Desserts



Finger au chocolat, sauce caramel et noix de pécan\*

Allergènes : lactose, oeuf, gluten, fruit à coque

Local | Farine\* (Brochon 21), Oeuf (Gevrey 21)



Flan parisien vanille et tonka façon Michalak

Allergènes : oeuf, lactose

Local | Oeuf (Gevrey 21)

\* = BIO

   
Suivez-nous



Végan



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien

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