

# MENU

DU 10 AU 14 JUIN 2024



   
Suivez-nous

# Merci bœaux !

## Entrées



Salade de carotte\* et fenouil, vinaigrette à l'ail\*, citron\* et huile d'olive\*

Allergènes : sulfites

Local | Fenouil (Fenay 21)



Crème de brocolis\* et graines de courges\* torréfiées

Allergènes : lactose

Local | Oignon (Varois-et-Chaignot 21)

## Plats



Boeuf mijoté à la sauce hoi sin, nouilles de blé aux légumes\* sautés et cacahuètes\*

Allergènes : soja, gluten, sésame, cacahuètes

Local | Boeuf (Dampierre-et-Flée 21), chou rave\* (21), oignon (Varois-et-Chaignot 21), gingembre\* (Dijon 21)



Riz\* sauté au curry, raisins secs\*, pois cassés et légumes\* marinés

Allergènes : /

Local | Oignon (Varois-et-Chaignot 21)

## Desserts



Façon rocher coco\* et citron\*

Allergènes : lactose, oeuf, gluten

Local | Oeuf (Gevrey 21), yaourt\* (Bligny sur Ouche 21), farine\* (Brochon 21)



Panna cotta et coulis de fraises

Allergènes : lactose

Local | Fraises (Tart-le-Haut 21)

\* = BIO



Végan



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien

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