

# MENU

DU 15 AU 20 JUILLET 2024



## Merci bœaux !

### Entrées



**Salade de pommes de terre à l'indienne, oignons caramélisés**

Allergènes : moutarde, sulfites

Local | Moutarde Fallot (Beaune 21), oignon et pomme de terre (Varois-et-Chaignot 21)

### Plats

**Spaghetti\* en sauce crémeuse au vin blanc, poulet et légumes\* marinés au miso\***

Allergènes : lactose, gluten, sulfites

Local | Poulet (71), oignon (Arc-sur-Tille 21), courgette\* (Laperrière-sur-Saône 21)



**Spaghetti\* en sauce crémeuse au vin blanc, pois cassé\* et légumes\* marinés au miso\* (végé)**

Allergènes : lactose, gluten, sulfites

Local | courgette (Laperrière-sur-Saône 21), oignon (Arc-sur-Tille 21)

### Desserts



**Fromage blanc, granola\* maison et fruits\* de saison**

Allergènes : lactose, fruit à coque

Local | Fromage blanc (Moloy 21)

\* = BIO

   
Suivez-nous



Végan



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien

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