

Le Grand Repas

Entrée

Gaspacho lokal Tomaté et Pastèque

Plats

Naan et son curry de légumes au lait de coco

ou

*Escalope d'Espadon au curcuma accompagnée de
riz, lentilles-citrouille et bouillon Larson*

Dessert

Chou à la crème de patate douce

Bon appétit

Entrée

Gaspacho lokal

Tomaté et

Pastèque

Gaspacho... KOSASA ??

C'est un potage froid d'origine espagnol, préparé à partir de légumes crus mixés (Tomates, poivrons, concombre, oignons, ail) et assaisonné d'huile d'olive et d'épices.

Dessert

Chou à la crème de patate douce

Allergènes : gluten/sulfites/lait/oeuf