



Healthy&Co est un concept de restauration saine et diététique, **cuisine 100% maison**, sans sucre ni matière grasse raffinés, élaborée à partir de produits frais, locaux, de saison, d'agriculture biologique et raisonnée.

Nous proposons chaque jour des **plats cuisinés complets**, de qualité, à base de viandes maigres ou poisson mais également pour les **végétaliens, végétariens et intolérants au gluten** et/ ou **lactose**.

3 FORMULES

Plat + dessert

19€

Entrée + Plat

+Dessert 24€

Planche apéritive pour 2

15€

Healthy&Co chez Lodge&Spa Vauvenargues

La cArTe

Planche apéritive (houmous maison et ses crudités, mini muffins aux olives, frites de patate douce, oléagineux...) inclus dans les entrées de la formule 2

Les plats

- * **Buddha bowl VEGAN/Sans gluten de saison** (base quinoa ou riz complet, légumes, légumineuses et aromates de saison)
- * **Salade « César »** (tenders de poulet panés aux flocons de maïs, salade romaine, maïs, avocat, oeuf dur, basilic)
- * **Salade Carpaccio de Boeuf** (jeunes pousses, penne complètes, carpaccio de boeuf, poivrons grillés, copeaux de parmesan, pignons, basilic)
- * **Pavé de saumon frais et son accompagnement de saison** (selon le marché)

Les desserts

- * **Fruits frais de saison à la fleur d'oranger** (VEGAN, sans gluten)
- * **Brownie aux noix de pécan** (sans gluten ni lactose)
- * **Cheesecake vanille - spéculoos au coulis de framboise**
- * **Moelleux banane - coulis de cacahuètes** (VEGAN)

