



# Menu Décembre 2020

**Commande par téléphone ou par mail  
avant le mardi 14h. Livraison le vendredi  
(Brabant Wallon)**

0477/80.56.58 info@ohgranny.be

Samedi 28	Dimanche 29	Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
<p>Velouté de céleri-rave</p> <p>Rogan Josh d'agneau, légumes provençaux, riz basmati.</p> <p>Salade de céleri-rave, chou blanc, carottes, sésame noir et piments.</p>	<p>Velouté de carottes au lait de coco</p> <p>Cuisse de coq au vin, champignons de Paris, pommes de terre au fenouil et oignons.</p> <p>Taboulé libanais aux herbes vertes.(1-5-6)</p>	<p>Potage de courgettes aux épinards</p> <p>Scampis putanesca, légumes provençaux, linguine à la tapenade de tomates.</p> <p>Salade de pâtes grecques, olives, tomates séchées et feta.(1-3-7)</p>	<p>Minestrone</p> <p>Chicons au gratin et purée de pommes de terre.</p> <p>Salade de lentilles vertes du Puy et duxelles de légumes</p>	<p>Potage de chou fleur au persil plat</p> <p>Waterzooi de poulet et pommes de terre.</p> <p>Salade de potiron grillé, chèvre, figues et noix, vinaigrette à la grenade.</p>	<p>Bouillon au miso et enokis (champignons)</p> <p>Spaghetti dello sport</p> <p>Salade verte protéinée (lentilles, courgette, edamame...)</p>	<p>Velouté de patates douces au lait de coco</p> <p>Filet de saumon, sauce au vin blanc et citron, chicons aux noix et oignons, purée de carottes.</p> <p>Salade de chou blanc et wakamé, vinaigrette wasabi</p>
Samedi 05	Dimanche 06	Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
<p>Velouté de patates douces au lait de coco</p> <p>Tajine d'agneau et semoule.</p> <p>Salade de lentilles corail, haricots, potiron, sésame et persil.</p>	<p>Potage de courgettes au cresson.</p> <p>Gigue de cochon, jus brun à la moutarde, choux de Bruxelles aux oignons et lardons, purée de céleri-rave</p> <p>Duo de quinoa aux airelles, amandes, graines grillées, potiron, céleri et carottes.</p>	<p>Minestrone</p> <p>Scampis sauce au vin blanc, jardinière de légumes et purée de pommes de terre.</p> <p>Salade de chou fleur grillé, noix et raisins, houmous.</p>	<p>Potage de chou fleur du Barry</p> <p>Boulette sauce tomate et riz basmati.</p> <p>Boulgour, pois chiches, edamame, potiron grillé et grenade.</p>	<p>Potage de poireaux à la noix de muscade</p> <p>Suprême de poulet au chicons, carottes au thym et purée de pommes de terre.</p> <p>Salade de chou blanc et wakamé, vinaigrette wasabi</p>	<p>Velouté de poivrons doux</p> <p>Pain de viande, sauce brune aux prunes et airelles, navets grillés, quartiers de pommes de terre au thym.</p> <p>Salade de freekeh, potiron, feta, airelles et graines grillées.</p>	<p>Velouté de céleri-rave</p> <p>Filet de sole limande, sauce à la moutarde douce, champignons sautés et stoemp de poireaux.</p> <p>Salade de fregola, panais, carottes et airelles.</p>

**Nous vous proposons comme suggestions du mois :**

**N°1 Scampis sauce au vin blanc jardinière de légumes et purée N°2 Boulette sauce tomate et riz N°3 Lasagne végétarienne**

**Les allergènes alimentaires majeurs :** 1. Gluten 2. Oeufs 3. Lait 4. Soja 5. Céleri 6. Moutarde 7. Fruits à coque 8. Arachides 9. Poisson 10. Crustacés 11. Mollusques 12. Sulfites 13. Lupin 14. Sésame