



Menu Août 2022

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

0471 /68.85.35 info@ohgranny.be

Samedi 30	Dimanche 31	Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
<p>Potage de chou-fleur du Barry</p> <p>Poulet au sésame, jus brun laqué à la grenade, jeunes pousses d'épinards, quartiers de pommes de terre en persillade.</p> <p>Salade de poivrons, courgettes et céleri aux olives, houmous.</p>	<p>Velouté de carottes au lait de coco</p> <p>Rogan Josh d'agneau, carottes, orzo aux herbes vertes.</p> <p>Quinoa aux raisins, tomates cerises et poivrons, graines grillées et herbes vertes.</p>	<p>Potage de courgettes aux épinards</p> <p>Scampis sauce au vin blanc, petits légumes et purée de pommes de terre.</p> <p>Chou-fleur grillé, raisins, sésame, oignons et persil plat.</p>	<p>Potage de tomate et fenouil</p> <p>Spaghetti bolognaise</p> <p>Taboulé libanais, tomates, herbes vertes et citron.</p>	<p>Potage de poivrons jaunes au basilic</p> <p>Escalope de dinde, sauce curry doux, choux fleurs et riz basmati.</p> <p>Salade de lentilles vertes du Puy, duxelles de légumes.</p>	<p>Bouillon au miso et enokis</p> <p>Mafalde (pâtes) sauce parmesan, courgettes au thym, champignon, persil plat.</p> <p>Salade de céleri-rave, chou blanc, carottes, vinaigrette au sésame et piments.</p>	<p>Potage froid de petits pois à la menthe</p> <p>Filet de saumon, sauce verte, fenouil et oignons grillés, purée de petits pois à la menthe.</p> <p>Salade de pâtes orzo, olives, tomates séchées et feta.</p>
Samedi 06	Dimanche 07	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
<p>Potage Tom Kha Kai aux légumes</p> <p>Biryani au poulet, jeunes carottes au céleri et à l'échalote, sauce yaourt.</p> <p>Salade de trois céleris, vinaigrette à la grenade.</p>	<p>Velouté aux poivrons doux</p> <p>Oiseau sans tête, fenouil, pommes et oignons au four, semoule aux herbes vertes.</p> <p>Salade de boulgour, duxelles de légumes, pois chiches et noix de cajou.</p>	<p>Potage de brocoli au thym frais</p> <p>Scampis, risotto de sarrasin aux champignons, courgettes, jeunes pousses d'épinards, herbes vertes</p> <p>Quinoa aux haricots rouges et haricots azuki, herbes vertes.</p>	<p>Potage de tomate au basilic</p> <p>Aubergine au cheddar, coulis aux herbes, thym et riz complet.</p> <p>Salade de lentilles noires, edamame, feta et graines grillées.</p>	<p>Velouté de champignons</p> <p>Vol au vent chikka, champignons courgettes, pommes de terre nature au persil plat.</p> <p>Salade de poivrons, courgettes et pois chiches grillés.</p>	<p>Bouillon thaï aux dés de tomates</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade de chou kale, oignons rôtis, tomates séchées et graines grillées.</p>	<p>Gazpacho</p> <p>Filet de colin en croûte d'épices, sauce verte, brocoli et noix de cajou, purée de pommes de terre et basilic.</p> <p>Salade de chou blanc et wakamé, vinaigrette wasabi</p>

Nous vous proposons comme suggestions du mois :

N°1 Lasagne végétarienne **N°2 Curry vert de poulet, riz citron**

N°3 Saumon mi-cuit sauce au vin blanc, haricots verts et pdt en chemise au gros sel

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



Menu Août 2022

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

0471 /68.85.35 info@ohgranny.be

Samedi 13	Dimanche 14	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
<p>Potage de chou-fleur au persil plat</p> <p>Escalope de dinde sauce tomate, stracciatella di buffalo, courgettes, quartiers de pommes de terre au gros sel et persillade.</p> <p>Salade de chou-fleur, raisins, vinaigrette au sésame et piments.</p>	<p>Potage de carottes au lait de coco</p> <p>Patate douce farcie aux légumes et lentilles, persillade au citron, ricotta et thym, boulgour.</p> <p>Salade de riz sauvage aux amandes, pois chiches, herbes vertes, houmous.</p>	<p>Potage de courgettes et cresson</p> <p>Scampis grillés, paëlla de légumes de saison, carottes et céleri.</p> <p>Salade de lentilles vertes du Puy, duxelles de légumes et herbes vertes.</p>	<p>Minestrone</p> <p>Estouffade de bœuf à la flamande, carottes et céleri vert, pommes de terre au gros sel et romarin.</p> <p>Salade de pâtes grecques, olives, tomates séchées.</p>	<p>Velouté aux champignons de Paris</p> <p>Salade liégeoise (haricots, lardons, oignons rouges, pommes de terre)</p> <p>Salade de chou blanc et wakamé, vinaigrette wasabi</p>	<p>Bouillon au tofu et au miso</p> <p>Rogan Josh d'agneau, fenouil grillé aux oignons, sarrasin aux herbes.</p> <p>Salade de frébola, aubergines, persil plat, fromage de chèvre.</p>	<p>Velouté de poivrons jaunes au basilic</p> <p>Filet de sole limande, sauce estragon, tomates et oignons grillés au four, purée de petits pois à la menthe.</p> <p>Quinoa aux raisins, tomates cerises et poivrons, graines grillées et herbes.</p>
Samedi 20	Dimanche 21	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
<p>Potage poireaux à la noix de muscade</p> <p>Radiator, crème parmesan, champignons de saison et persil plat.</p> <p>Salade de chou kale, oignons rôtis, tomates séchées et graines grillées.</p>	<p>Potage Tom Kha Kai aux légumes</p> <p>Fines tranches de dinde sauce ciboulette, patates douces et pommes de terre grillées aux herbes vertes, haricots verts.</p> <p>Salade de freekeh, courgettes, aubergines, menthe et graines grillées.</p>	<p>Velouté aux poivrons doux</p> <p>Scampis, sauce citron, poivrons confits, linguine.</p> <p>Salade de pois chiches, lentilles noires, vinaigrette sésame et piments.</p>	<p>Potage de tomate au basilic</p> <p>Waterzooi de poulet à la persillade, gnocchi au parmesan et basilic.</p> <p>Salade de trois céleris, vinaigrette à la grenade.</p>	<p>Potage de chou-fleur au curry doux.</p> <p>Gigue de cochon de lait, sauce moutarde, chou-fleur rôti, pommes de terre au gros sel et romarin.</p> <p>Salade de quinoa aux pois chiches, haricots rouges et haricots azuki, persil plat.</p>	<p>Minestrone verte</p> <p>Cuisse de poulet désossée, ratatouille de printemps aux petits pois et épinards, semoule.</p> <p>Salade de lentilles noires, edamame, feta et graines grillées.</p>	<p>Gazpacho</p> <p>Filet de merlan, sauce tomate, bâtonnets de céleri verts rôtis au citron, risotto tomates et basilic.</p> <p>Salade de boulgour, pois chiches, noix de cajou et herbes vertes.</p>

Nous vous proposons comme suggestions du mois :

N°1 Lasagne végétarienne N°2 Curry vert de poulet, riz citron

N°3 Saumon mi-cuit sauce au vin blanc, haricots verts et pdt en chemise au gros sel

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



Menu Août 2022

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

0471 /68.85.35 info@ohgranny.be

Samedi 27	Dimanche 28	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 01	Vendredi 02
Pas de repas Fermeture vacances d'été	Pas de repas Fermeture vacances d'été	Pas de repas Fermeture vacances d'été	Pas de repas Fermeture vacances d'été	Pas de repas Fermeture vacances d'été	Pas de repas Fermeture vacances d'été	Pas de repas Fermeture vacances d'été

Nous vous proposons comme suggestions du mois :

N°1 Lasagne végétarienne N°2 Curry vert de poulet, riz citron

N°3 Saumon mi-cuit sauce au vin blanc, haricots verts et pdt en chemise au gros sel

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