



Menu Mars 2024

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

0471 /68.85.35 info@ohgranny.be

Samedi 02	Dimanche 03	Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
<p>Velouté de poivrons doux</p> <p>Boudin blanc, jus de cuisson, choux rouges aux pommes, quartiers de pommes de terre à l'huile laurier et coriandre.</p> <p>Salade de céleri-rave, chou blanc, carottes, sésame et piments</p>	<p>Potage de courgettes et cresson</p> <p>Hachis parmentier végétarien (lentilles, épinards, tomates)</p> <p>Quinoa aux carottes, raisins, tomates cerise, graines grillées et herbes vertes.</p>	<p>Minestrone</p> <p>Scampis, risotto de sarrasin aux champignons de saison, courgettes et herbes vertes.</p> <p>Salade de chou-fleur grillé, raisins, oignons et persil plat.</p>	<p>Potage de chou-fleur au curry doux</p> <p>Haut de cuisse de poulet désossé, sauce brune, salsifis grillés aux oignons, semoule.</p> <p>Boulgour, pois chiches, édamame, potiron grillé, kale, grenade.</p>	<p>Potage tomates et basilic</p> <p>Gnocchi, sauce tomate, fenouil à l'échalote grillé, cheddar.</p> <p>Salade de chou blanc et wakamé, vinaigrette wasabi</p>	<p>Potage de poireaux à la noix de muscade</p> <p>Gigue de cochon de lait, jus brun à la moutarde</p> <p>Tierenteyn, potiron caramélisé au miel et soja, airelles, purée de céleri-rave.</p> <p>Salade de potiron, freekeh, 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 épinards, purée aux carottes.</p> <p>Salade de fregola, panais, carottes et airelles.</p>
Samedi 09	Dimanche 10	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<p>Potage de carottes au lait de coco.</p> <p>Merguez, sauce brune au miso, salsifis et potiron grillés, purée de carottes.</p> <p>Salade de pois chiches grillés, riz noir, miso et graines de sésame.</p>	<p>Velouté de chicons.</p> <p>Petit jambonneau laqué au sésame, chou blanc et chou kale aux lardons, polenta au basilic.</p> <p>Salade de céleri-rave, chou blanc et carottes au sésame piments.</p>	<p>Potage tomates et basilic.</p> <p>Scampis, sauce rouge au lait de coco, courgettes et baby maïs, nouilles soba aux épices.</p> <p>Salade de potiron, chèvre, figues et noix, vinaigrette à la grenade.</p>	<p>Bouillon au miso et enoki.</p> <p>Paëlla vegan aux légumes de saisons (potiron, navets, haricots)</p> <p>Salade de pâtes grecques, olives, tomates séchées, et feta.</p>	<p>Potage de poivrons jaunes au basilic.</p> <p>Cordon bleu de dinde, sauce emmental et parmesan, chou pointu, purée de pommes de terre au basilic.</p> <p>Salade verte protéinée (lentilles, courgette, edamame)</p>	<p>Minestrone verte aux lentilles.</p> <p>Tajine de poularde au citron, courgettes, coriandre et raisins, semoule aux herbes vertes.</p> <p>Salade de légumes provençaux, quinoa, pois chiches, houmous.</p>	<p>Velouté de betterave rouge.</p> <p>Filet de saumon, sauce verte au lait de coco, carottes et céleri, nouilles sautées aux légumes.</p> <p>Fregola, panais, carottes et airelles</p>

Nous vous proposons comme suggestions du mois :

N°1 Moussaka N°2 Saumon mi-cuit sauce au vin blanc, haricots verts et pdt en chemise au gros sel N°3 Poulet curry vert et riz

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. Sulfités 13. Lupin 14. Sésame N'hésitez pas à demander plus d'informations sur les allergènes.



Menu Mars 2024

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

0471 / 68.85.35 info@ohgranny.be

Samedi 16	Dimanche 17	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
<p>Velouté chicons</p> <p>Mijoté de poularde aux champignons, kale et céleri-rave grillé, pommes de terre rôties aux épices.</p> <p>Salade de potiron, chèvre, figues et noix, vinaigrette à la grenade.</p>	<p>Velouté de potiron au lait de coco</p> <p>Hachis parmentier (haché, épinards, tomates)</p> <p>Boulgour, pois chiches, édamame, potiron grillé, kale et grenade.</p>	<p>Potage de poireaux et noix de muscade.</p> <p>Scampis, risotto de sarrasin aux champignons des bois, potiron, oignons et herbes vertes.</p> <p>Salade de lentilles vertes du Puy, duxelles de légumes.</p>	<p>Minestrone</p> <p>Cuisse de poulet désossé au miso et cacahuètes, butternut, confits aux aïelles, pommes de terre et coriandre.</p> <p>Taboulé libanais, tomates et herbes vertes.</p>	<p>Velouté de poivrons et basilic</p> <p>Chicon au gratin et purée de pommes de terre.</p> <p>Salade de quinoa aux pois chiches, haricots rouges et azuki, persil plat.</p>	<p>Potage de courgettes et épinards.</p> <p>Boulette, sauce moutarde Tierenteyn, chou-fleur en béchamel, purée nature.</p> <p>Salade de lentilles noires, edamame, fêta et graines grillées.</p>	<p>Velouté de champignons.</p> <p>Filet de daurade en croûte d'épices, sauce moutarde, brocoli grillé et noix de cajou, stoemp poireaux.</p> <p>Salade de chou blanc et wakamé, vinaigrette wasabi.</p>
Samedi 23	Dimanche 24	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
<p>Velouté céleri-rave</p> <p>Vol au vent Chikka, céleri-rave et potiron grillé, riz basmati et persillade.</p> <p>Taboulé libanais, tomates et herbes vertes.</p>	<p>Potage de carottes au lait de coco</p> <p>Boulettes de pois chiche, sauce tomates et fenouil, courgettes grillée, sarrasin aux épices.</p> <p>Salade de chou-fleur grillé, raisins, noix, piments et kale.</p>	<p>Potage de courgettes et épinards</p> <p>Scampis, sauce au lait de coco et anis, courgettes et petits pois, radiatori (pâtes) persillade citron.</p> <p>Salade de pâtes grecques, olives, tomates séchées, feta.</p>	<p>Minestrone</p> <p>Saucisse, sauce moutarde, poire aux noix et thym, purée de carottes.</p> <p>Salade de chou blanc et wakamé, vinaigrette wasabi</p>	<p>Velouté aux champignons de Paris.</p> <p>Lasagne au miso, potiron, ricotta, cacahuètes et parmesan, céleri-rave et oignons au four.</p> <p>Salade de potiron grillé, chèvre, figues, noix et grenade.</p>	<p>Potage aux haricots, stelline (pâtes).</p> <p>Bâtonnets de poulet, emmental, lard et parmesan, champignons de Paris sautés, orrechiette (pâtes) au parmesan.</p> <p>Salade verte protéinée (lentilles, courgettes, édamame)</p>	<p>Potage chou chou</p> <p>Filet de sole limande, sauce verte, chou aux lardons, stoemp poireaux</p> <p>Salade de lentilles vertes du Puy et duxelles de légumes.</p>

Nous vous proposons comme suggestions du mois :

N°1 Moussaka N°2 Saumon mi-cuit sauce au vin blanc, haricots verts et pdt en chemise au gros sel N°3 Poulet curry vert et riz

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 N'hésitez pas à demander plus d'informations sur les allergènes.



Menu Mars 2024

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

0471 /68.85.35 info@ohgranny.be

Samedi 30	Dimanche 31	Lundi 01/04	Mardi 02/04	Mercredi 03/04	Jeudi 04/04	Vendredi 05/04
Velouté de poivrons doux	Potage de courgettes et cresson	Minestrone	Potage de chou-fleur au curry doux	Potage tomates et basilic	Potage de poireaux à la noix de muscade	Velouté de céleri-rave
Scampis, risotto de sarrasin aux champignons de saison, courgettes et herbes vertes.	Paupiette de volaille, sauce brune à l'oignon, chou blanc en béchamel, pommes de terre au thym.	Rogan Josh d'agneau, duxelles de légumes, orzo (pâtes grecques) et persillade de citron.	Chicon au gratin et purée de pommes de terre.	Linguine aux champignons des bois, sauce tartufata, parmesan.	Suprême de poulet aux chicons et stracciatella, chicons et oignons au four, orrechiette (pâtes)	Filet de saumon, sauce rouge au lait de coco, courgettes et oignons, mafalde (pâtes)
Salade de céleri-rave, chou blanc, carottes, sésame et piments	Quinoa aux carottes, raisins, tomates cerise, graines grillées et herbes vertes.	Salade de chou-fleur grillé, raisins, oignons et persil plat.	Boulgour, pois chiches, édamame, potiron grillé, kale, grenade.	Salade de chou blanc et wakamé, vinaigrette wasabi	Salade de potiron, freekeh, feta, airelles et graines grillées.	Salade de fregola, panais, carottes et airelles.

Nous vous proposons comme suggestions du mois :

N°1 Moussaka N°2 Saumon mi-cuit sauce au vin blanc, haricots verts et pdt en chemise au gros sel N°3 Poulet curry vert et riz

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 N'hésitez pas à demander plus d'informations sur les allergènes.