



Menu Mai 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 04	Dimanche 05	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
<p>Potage de carottes au lait de coco.</p> <p>Tajine de poularde au citron, courgettes, coriandre et raisins, semoule aux herbes vertes.</p> <p>Salade de pois chiches grillés, riz noir, miso et graines de sésame.</p>	<p>Velouté de chicons.</p> <p>Paëlla végan aux légumes de saisons.</p> <p>Salade de céleri-rave, chou blanc et carottes au sésame piments.</p>	<p>Potage tomates et basilic.</p> <p>Cordon bleu de dinde, sauce emmental et parmesan, chou pointu, purée de pommes de terre au basilic.</p> <p>Salade de potiron, chèvre, figues et noix, vinaigrette à la grenade.</p>	<p>Bouillon au miso et enoki.</p> <p>Scampis, sauce rouge au lait de coco, courgettes et baby maïs, nouilles soba aux épices.</p> <p>Salade de pâtes grecques, olives, tomates séchées, et feta.</p>	<p>Potage de poivrons jaunes au basilic.</p> <p>Bœuf Strogonoff, carottes et oignons au four, riz basmati aux herbes.</p> <p>Salade verte protéinée (lentilles, courgette, edamame)</p>	<p>Minestrone verte aux lentilles.</p> <p>Petit jambonneau laqué sésame, chou blanc et chou kalé aux lardons, polenta au basilic.</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, coriandre, nouilles sautées aux légumes.</p> <p>Fregola, panais, carottes et airelles</p>
Samedi 11	Dimanche 12	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Pas de repas livrés	Pas de repas livrés	Pas de repas livrés	<p>Pas de repas livrés</p> <p>Commander vos repas avant 14h !</p>	Pas de repas livrés	Pas de repas livrés	Pas de repas livrés

Nous vous proposons comme suggestions du mois :

N°1 Radiatori jambon-fromage N°2 Saumon mi-cuit sauce au vin blanc, haricots verts et pdt en chemise au gros sel N°3 Hachis parmentier

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 Mai 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 18	Dimanche 19	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<p>Potage poireaux à la noix de muscade</p> <p>Paupiette de volaille, jus brun au thym frais, compote de pommes, rhubarbe et fraises, quartiers de pommes de terre rôties aux épices.</p> <p>Tomato party, origan, estragon et menthe</p>	<p>Potage Tom Kha Kai</p> <p>Lasagne aux légumes de saison, lait de coco et curry rouge, courgettes et aubergines grillées.</p> <p>Salade de freekeh, courgettes, aubergines, menthe, graines grillées.</p>	<p>Velouté aux poivrons doux</p> <p>Scampis, sauce jaune au lait de coco, courgettes et maïs, riz sauvage.</p> <p>Salade de pois chiches, lentilles noires, vinaigrette sésame et piments.</p>	<p>Potage de tomate au basilic</p> <p>Poulet jalfrezi (médium hot), courgettes et poivrons, semoule aux herbes.</p> <p>Salade de céleri-rave, chou blanc et carottes au sésame et piments.</p>	<p>Potage de chou-fleur au curry doux</p> <p>Tajine d'agneau aux abricots, freekeh aux courgettes et aubergines.</p> <p>Salade de quinoa aux pois chiches, haricots rouges, persil plat.</p>	<p>Potage aux haricots, stelline (pâtes).</p> <p>Fines tranches de dinde, dressing aux herbes, oignons rouges, haricots verts et jeunes carottes, pommes de terre rôties. (Froid)</p> <p>Salade de lentilles noires, edamame, fêta et graines grillées.</p>	<p>Gazpacho</p> <p>Filet de daurade, sauce verte, jeunes épinards, petits pois, purée à l'huile d'olive et basilic.</p> <p>Salade de boulgour, pois chiches, noix de cajou et herbes vertes.</p>
Samedi 25	Dimanche 26	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
<p>Velouté d'asperges</p> <p>Scampis, sauce aux poivrons doux, maïs, cresson, mafalde (pâtes) et persillade.</p> <p>Salade de petits pois et échalotes, fêta et vinaigrette wasabi.</p>	<p>Velouté de carottes au lait de coco</p> <p>Vol au vent chikka, épinards et champignons, riz basmati.</p> <p>Quinoa aux raisins, tomates cerises, carottes, graines grillées et herbes vertes.</p>	<p>Potage courgettes cresson</p> <p>Aubergine grillée, laquée, fêta et riz sauvage.</p> <p>Chou-fleur grillé, raisins, sésame, oignons et persil plat.</p>	<p>Potage tomate et fenouil</p> <p>Boulettes d'agneau, sauce brune au thym, purée d'aubergines, orzo (pâtes grecques) aux herbes vertes</p> <p>Taboulé libanais, tomates, herbes vertes et citron.</p>	<p>Potage de poivrons jaunes et basilic</p> <p>Mijoté de poularde, champignons de Paris, quartiers de pommes de terre rôties.</p> <p>Salade de lentilles vertes du Puy, duxelles de légumes.</p>	<p>Bouillon asiatique au miso et enoki (champignons)</p> <p>Linguine (pâtes), bolognaise médium hot, (champignons de saisons, carottes, lardons, parmesan)</p> <p>Salade de céleri-rave, chou blanc, carottes, vinaigrette au sésame et piments.</p>	<p>Velouté de petits pois à la menthe</p> <p>Filet de lingue, sauce verte, haricots verts et oignons grillés, purée.</p> <p>Salade de pâtes grecques, olives, tomates séchées et fêta.</p>

Nous vous proposons comme suggestions du mois :

N°1 Radiatori jambon-fromage N°2 Saumon mi-cuit sauce au vin blanc, haricots verts et pdt en chemise au gros sel N°3 Hachis parmentier

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.