



Menu Avril 2026

Partie 2

Commander par téléphone ou par mail
avant le mardi 14h. Livraison le vendredi ou
le samedi (Brabant Wallon et Eghezée)
0471 /68.85.35 info@ohgranny.be

Samedi 11	Dimanche 12	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
<p>Velouté de carottes aux pois chiches</p> <p>Lanières de bœuf sauce laquée au soja, chou chinois et shiitake (champignon) nouilles.</p> <p>Salade de céleri rave, chou blanc et carottes au sésame et piments</p>	<p>Potage de poireaux, noix de muscade</p> <p>Salade liégeoise (poulet, haricots verts, bintjes, lardons, oignons rouges)</p> <p>Salade de lentilles noires, fêta, édamame, amandes</p>	<p>Minestrone estivale, boulettes volaille</p> <p>Scampis grillés, sauce teriyaki, aubergines et riz sauvage</p> <p>Taboulé libanais, tomates, herbes vertes, citron</p>	<p>Potage de chou-fleur au curry doux</p> <p>Chipolata de volaille, jus légèrement crémé, chou-fleur grillé au curcuma, quartiers de pommes de terre à l'huile aux herbes</p> <p>Salade de boulgour, pois chiches et noix de cajou grillés</p>	<p>Potage tomates et fenouil</p> <p>Spaghetti dello sport (haché, carottes, aubergines, parmesan)</p> <p>Salade de trois sortes de haricots, tomates séchées, carottes, citron et herbes vertes.</p>	<p>Velouté d'asperges</p> <p>Haut de cuisse de poulet grillé, jus brun, compote de pommes et rhubarbe, purée de pommes de terre à l'huile d'olive et basilic</p> <p>Salade de quinoa aux poivrons, carottes, tomates et raisins</p>	<p>Velouté de petits pois au maïs</p> <p>Filet de merlan, sauce aux poivrons doux, haricots verts et asperges vertes, pommes de terre écrasées</p> <p>Salade de riz noir, pois chiches, miso, wasabi et herbes vertes</p>
Samedi 18	Dimanche 19	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<p>Velouté de patates douces et lait de coco</p> <p>Courgettes farcies, coulis de tomates au parmesan, quinoa aux herbes vertes.</p> <p>Salade de poivrons, courgettes, carottes et aubergines grillées, houmous</p>	<p>Velouté de chou-fleur du Barry</p> <p>Scampis sauce puttanesca, tomates grappe grillées, riz complet au basilic et parmesan</p> <p>Salade de lentilles vertes du Puy, duxelles de légumes et herbes vertes</p>	<p>Potage de tomate au basilic</p> <p>Carbonade de bœuf à la flamande, champignons, carottes et quartiers de pommes de terre au persil plat</p> <p>Salade de perles de couscous, courgettes, aubergines, carottes et herbes vertes</p>	<p>Minestrone verte aux lentilles</p> <p>Linguine (pâtes) aux poivrons doux, lanières de légumes grillés, tomates et crumble de gorgonzola.</p> <p>Salade de pâtes grecques, olives, tomates séchées, fêta</p>	<p>Potage de betteraves rouges</p> <p>Boulettes d'agneau, sauce tomate aux poivrons et fêta, pâtes grecques</p> <p>Salade de petits pois et échalotes, fêta et vinaigrette wasabi</p>	<p>Bouillon Thaï aux dés de tomates</p> <p>Poulet Marengo, champignons de Paris grillés au four au persil plat et pommes de terre écrasées</p> <p>Quinoa aux asperges vertes, édamame, sésame et herbes vertes</p>	<p>Gazpaccho</p> <p>Filet de daurade sauce au vin blanc, betterave jaune et carottes riz noir aux épices</p> <p>Salade de fenouil grillé, raisins, sésame et piments</p>

Nous vous proposons comme suggestions du mois :

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

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 Avril 2026 Partie 2

Commander par téléphone ou par mail
avant le mardi 14h. Livraison le vendredi ou
le samedi (Brabant Wallon et Eghezée)
0471 /68.85.35 info@ohgranny.be

Samedi 25	Dimanche 26	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 01/05
<p>Bouillon de légumes, pak choi, boulettes de volaille</p> <p>Escalope de dinde panée, coulis de tomate, copeaux de parmesan, courgettes et poivrons confits, pommes de terre rôties au gros sel et romarin.</p> <p>Salade de concombre et pois chiches, dressing au yaourt, ail et herbes vertes</p>	<p>Velouté de carottes au persil</p> <p>Scampis grillés, pâtes au basilic frais, tomates cerises au four et herbes vertes</p> <p>Salade de lentilles noires, fêta, édamame, amandes</p>	<p>Potage de courgettes et duxelles de carottes</p> <p>Cuisse de poulet désossée aux dattes, miel, harissa, jeunes carottes et céleri, quinoa aux herbes vertes</p> <p>Salade de céleri rave, chou blanc et carottes au sésame et piments</p>	<p>Velouté de tomates et de cerfeuil</p> <p>Papardelles (pâtes) sauce cacio e pepe (poivre et fromage), champignons de Paris épinards et parmesan</p> <p>Salade de riz sauvage, amandes, fruits secs, cumin et herbes vertes</p>	<p>Velouté de poivrons jaune et basilic</p> <p>Jambon désossé, sauce légèrement crémée, champignons et purée d'épinards</p> <p>Taboulé aux légumes d'été, tomates et herbes vertes, houmous</p>	<p>Potage de petits pois à la menthe</p> <p>Hachis parmentier (haché, épinards, purée, sauce tomate)</p> <p>Salade de quinoa aux asperges vertes, édamame et sésame</p>	<p>Velouté de chou-fleur et brocoli au persil plat</p> <p>Filet de saumon en croûte d'épices, sauce moutarde, courgettes grillées, purée à l'huile d'olive et basilic</p> <p>Salade de chou blanc et wakamé, vinaigrette wasabi.</p>

Nous vous proposons comme suggestions du mois :

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

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.