



Menu Mai 2026

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 02	Dimanche 03	Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
<p>Velouté d'asperges</p> <p>Cordon bleu de volaille, sauce emmental et parmesan, carottes et petits pois, fregola aux herbes.</p> <p>Salade de courgette et pois chiches grillés aux herbes vertes, vinaigrette au sésame et piments</p>	<p>Velouté de chou-fleur au curry</p> <p>Aubergines à la parmigiana, riz complet au basilic, parmesan</p> <p>Salade de pâtes grecques, olives, tomates séchées et fêta.</p>	<p>Potage de betteraves rouges</p> <p>Scampis, sauce jaune au lait de coco, tagliatelles aux rubans de courgettes et feuille d'épinards</p> <p>Salade de trois sortes de haricots, tomates séchées, carottes, citron et herbes vertes.</p>	<p>Minestrone verte aux lentilles</p> <p>Tajine d'agneau, légumes de saison et abricots, couscous perlé aux herbes vertes</p> <p>Salade de riz noir, pois chiches, miso, wasabi et herbes vertes</p>	<p>Bouillon Thaï aux dés de tomates</p> <p>Carbonade, fenouil et oignons grillés au four, boulgour</p> <p>Salade de chou-fleur grillé, raisins, noix, piments</p>	<p>Gazpaccho de tomate et de concombre</p> <p>Coquelet grillé, tomates et courgettes au four, pommes de terre au parmesan</p> <p>Salade vertes protéinée (lentilles, courgette, édamamé...)</p>	<p>Potage de courgettes et cresson</p> <p>Filet de daurade aux épices, sauce provençale, haricots verts et asperges vertes, quartiers de pommes de terre</p> <p>Salade de millet, carottes, persillade, airelles et estragon</p>
Samedi 09	Dimanche 10	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
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	Reprise des livraisons

Nous vous proposons comme suggestions du mois :

N°1 Moussaka N°2 Boulette sauce tomate et riz N°3 Saumon mi-cuit sauce au vin blanc, haricots verts et pdt en chemise au gros

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 Mai 2026

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 16	Dimanche 17	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
<p>Velouté de patates douces et lait de coco</p> <p>Chipolata, sauce brune moutardée, fenouil grillé à l'orange, semoule 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>Coquelet grillé à l'huile italienne, légumes provençaux, pommes de terre au romarin</p> <p>Salade de perles de couscous, courgettes, aubergines, carottes et herbes vertes</p>	<p>Minestrone verte aux lentilles</p> <p>Vol au vent, haricots verts et haricots plats et purée de pommes de terre</p> <p>Salade de pâtes grecques, olives, tomates séchées, fêta</p>	<p>Potage de betteraves rouges</p> <p>Cannelloni à la ricotta et aux épinards, sauce blanche et parmesan</p> <p>Salade de petits pois et échalotes, fêta et vinaigrette wasabi</p>	<p>Bouillon Thaï aux dés de tomates</p> <p>Haut de cuisse de poularde désossé, sauce brune vinaigrée à l'échalote, brocoli et chou-fleur aux noix, nouilles</p> <p>Quinoa aux asperges vertes, édamame, sésame et herbes vertes</p>	<p>Gazpaccho</p> <p>Filet de saumon en croûte d'épices, sauce verte, passe pierre (algues), couscous perlé aux herbes</p> <p>Salade de fenouil grillé, raisins, sésame et piments</p>
Samedi 23	Dimanche 24	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
<p>Bouillon de légumes, pak choi, boulettes de volaille</p> <p>Petits suprêmes de poularde, sauce estragon, haricots verts à l'échalote et au gingembre, pommes de terre rôties.</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>Mini Kefta libanaise, sauce tomates au cumin, poivrons confits, pâtes grecques.</p> <p>Salade de céleri rave, chou blanc et carottes au sésame et piments</p>	<p>Velouté de tomates et de cerfeuil</p> <p>Salade liégeoise (poulet, haricots verts, pommes de terre, lardons et oignons rouges)</p> <p>Salade de riz sauvage, amandes, fruits secs, cumin et herbes vertes</p>	<p>Velouté de poivrons jaune et basilic</p> <p>Joues de porc, sauce laquée, cacahuètes et gingembre, brocoli grillé et petits pois, riz noir aux épices</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 daurade aux épices, sauce jaune au lait de coco, fenouil au four et riz citron</p> <p>Salade de chou blanc et wakamé, vinaigrette wasabi.</p>

Nous vous proposons comme suggestions du mois :

N°1 Moussaka N°2 Boulette sauce tomate et riz N°3 Saumon mi-cuit sauce au vin blanc, haricots verts et pdt en chemise au gros

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