



Menu Août 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 01	Dimanche 02	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
Velouté de carottes aux pois chiches Hachis hortensia (chou blanc, purée de pommes de terre) Salade de céleri rave, chou blanc et carottes au sésame et piments	Potage de poireaux, noix de muscade Escalope de dinde panée, sauce tomate, copeaux de parmesan, carottes au persil et couscous aux herbes vertes. Salade de lentilles noires, fêta, édamame, amandes	Minestrone estivale, boulettes volaille Scampis grillés, sauce teriyaki, aubergines et riz sauvage Taboulé libanais, tomates, herbes vertes, citron	Potage de chou-fleur au curry doux Jambon désossé, sauce aux raisins confits et moutarde, champignons grillés, pâtes au basilic Salade de boulgour, pois chiches et noix de cajou grillés	Potage tomates et fenouil Spaghetti dello sport (haché, carottes, aubergines et parmesan) Salade de trois sortes de haricots, tomates séchées, carottes, citron et herbes vertes.	Velouté d'asperges Suprême de poulet, sauce soja, haricots plats, fèves et riz vinaigré au sésame. Salade de quinoa aux poivrons, carottes, tomates et raisins	Velouté de petits pois au maïs Filet de saumon aux épices, sauce verte, courgettes et petits pois, purée d'épinards Salade de riz noir, pois chiches, miso, wasabi et herbes vertes
Samedi 08	Dimanche 09	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Velouté de patates douces et lait de coco Boulettes d'agneau, sauce tomate aux poivrons et fêta, pâtes grecques aux herbes vertes Salade de poivrons, courgettes, carottes et aubergines grillées, houmous	Velouté de chou-fleur du Barry Scampis sauce puttanesca, tomates grappe grillées, riz complet au basilic et parmesan Salade de lentilles vertes du Puy, duxelles de légumes et herbes vertes	Potage de tomate au basilic Poulet Marengo, champignons de Paris grillés au four et persil plat, pommes de terre écrasées. Salade de perles de couscous, courgettes, aubergines, carottes et herbes vertes	Minestrone verte aux lentilles Linguine (pâtes) aux poivrons doux, lanières de légumes grillés, tomates et crumble de gorgonzola Salade de pâtes grecques, olives, tomates séchées, fêta	Potage de betteraves rouges Carbonade de bœuf à la flamande, champignons, carottes au four, quartiers de pommes de terre au persil plat Salade de petits pois et échalotes, fêta et vinaigrette wasabi	Bouillon Thaï aux dés de tomates Courgette farcie (haché et légumes), coulis de tomate au parmesan, quinoa aux herbes vertes Quinoa aux asperges vertes, édamame, sésame et herbes vertes	Gazpaccho Filet d'aiglefin aux épices, crème cardamome, haricots verts et asperges vertes, purée de carottes. Salade de fenouil grillé, raisins, sésame et piments

Nous vous proposons comme suggestions du mois :

N°1 Moussaka (haché, aubergine, sauce tomate et purée) N°2 Poulet au curry vert et riz citron N°3 Saumon mi-cuit sauce au vin blanc, haricots verts et pdt chemise

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 Août 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 15	Dimanche 16	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Bouillon de légumes, pak choï, boulettes de volaille Cuisse de poulet désossée au dattes, miel et harissa, jeunes carottes et céleri, quinoa aux herbes vertes Salade de concombre et pois chiches, dressing au yaourt, ail et herbes vertes	Velouté de carottes au persil Scampis grillés, pâtes au basilic frais, tomates cerises au four et herbes vertes Salade de lentilles noires, fêta, édamame, amandes	Potage de courgettes et duxelles de carottes Jambon désossé, sauce légèrement crémée, champignons de saison et purée d'épinards Salade de céleri rave, chou blanc et carottes au sésame et piments	Velouté de tomates et de cerfeuil Hachis parmentier (haché, épinards, tomates et purée) Salade de riz sauvage, amandes, fruits secs, cumin et herbes vertes	Velouté de poivrons jaune et basilic Les cinq légumes du jour à l'italienne, crumble de fêta, boulgour aux herbes vertes Taboulé aux légumes d'été, tomates et herbes vertes, houmous	Potage de petits pois à la menthe (froid) Escalope de dinde panée, coulis de tomate, copeaux de parmesan, courgettes et poivrons confits, pommes de terre rôties au gros sel et romarin. Salade de quinoa aux asperges vertes, édamame et sésame	Velouté de chou-fleur et brocoli au persil plat Filet de daurade aux épices, sauce jaune au lait de coco, fenouil au four et riz au citron. Salade de chou blanc et wakamé, vinaigrette wasabi.
Samedi 22	Dimanche 23	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Pas de repas livrés	Pas de repas livrés	Pas de repas livrés	Pas de repas livrés Commander vos repas avant 14h !	Pas de repas livrés	Pas de repas livrés	Reprise des livraisons

Nous vous proposons comme suggestions du mois :

N°1 Moussaka (haché, aubergine, sauce tomate et purée) N°2 Poulet au curry vert et riz citron N°3 Saumon mi-cuit sauce au vin blanc, haricots verts et pdt chemise
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.