

Menu Novembre 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 31/10	Dimanche 01	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Velouté de patates douces et lait de coco	Velouté de chou-fleur du Barry	Potage de tomate au basilic	Minestrone verde aux lentilles	Potage de betteraves rouges	Bouillon Thaï aux dés de tomates	Gazpaccho
Haut de cuisse de poularde désossé, sauce brune vinaigrée à l'échalote, brocoli et chou-fleur aux noix, nouilles udon	Scampis sauce puttanesca, tomates grappe grillées, riz complet au basilic et parmesan	Chipolata, sauce moutarde, fenouil grillé à l'orange, semoule aux herbes vertes	Cannelloni à la ricotta et aux épinards, sauce blanche et parmesan	Boulette d'agneau, sauce tomate aux poivrons et fêta, pâtes grecques aux herbes vertes	Carbonade de bœuf à la flamande, champignons, carottes au four et quartiers de pomme de terre au persil plat	Filet de saumon en croûte d'épices, sauce verte passe pierre (algues), couscous perlé aux herbes
Salade de poivrons, courgettes, carottes et aubergines grillées, houmous	Salade de lentilles vertes du Puy, duxelles de légumes et herbes vertes	Salade de perles de couscous, courgettes, aubergines, carottes et herbes vertes	Salade de pâtes grecques, olives, tomates séchées, fêta	Salade de petits pois et échalotes, fêta et vinaigrette wasabi	Quinoa aux asperges vertes, édamame, sésame et herbes vertes	Salade de fenouil grillé, raisins, sésame et piments
Samedi 07	**Dimanche 08**	**Lundi 09**	**Mardi 10**	**Mercredi 11**	**Jeudi 12**	**Vendredi 13**
Velouté de chicons	Velouté de potiron au lait de coco	Potage de courgettes et épinards	Minestrone	Velouté de poivrons jaunes et basilic	Potage d'épinards au lait de coco, boulettes de volaille	Velouté de champignons de Paris
Escalope de dinde panée, béchamel à l'Emmental, chou-fleur grillé, quartiers de pommes de terre	Scampis, risotto de sarrasin aux champignons des bois, chicons et herbes vertes	Pain de viande, sauce brune au thym frais, chou-fleur en béchamel, orecchiette (pâtes)	Mafalde (pâtes), sauce tartufata, champignons des bois au four, parmesan	Hachis parmentier (haché, épinards, tomates, purée)	Coquelet grillé à l'huile italienne, chicons braisés et carottes, pommes de terre rôties au thym	Filet de daurade aux épices, crème cardamome, tomates cerises grillées, purée de pommes de terre basilic
Salade de potiron, chèvre, figues et noix, vinaigrette au miel	Salade de boulgour, pois chiches grillés, potiron, vinaigrette grenade	Salade de trois sortes de haricots, tomates séchées, carottes, citron et herbes vertes.	Salade de riz sauvage, amandes, fruits secs, cumin et herbes vertes	Salade de chou blanc et carottes, vinaigrette chili-sésame	Lentilles vertes, potiron grillé, oignons, gingembre et herbes vertes	Salade de quinoa aux pois chiches, tomates et raisins

Nous vous proposons comme suggestions du mois :

N°1 Navarin d'agneau et pommes de terre **N°2 Spaghetti bolognaise** **N°3 Saumon mi-cuit sauce au vin blanc, haricots verts et pdt en 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 Novembre 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 14	Dimanche 15	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Velouté de céleri-rave et persil plat	Velouté de patates douces et lait de coco	Potage de betteraves rouges	Velouté de chou-fleur au curry doux	Bouillon de légumes, chou frisé et boulettes de volaille	Potage de courgettes et épinards	Velouté de tomates au basilic
Poulet marengo, champignons des bois au four, purée de céleri-rave	Scampis sauce au curry vert, patate douce, potiron et carottes au four, riz basmati	Chipolata, jus brun, oignons au four, stoemp poireaux	Pâtes fourrées au gorgonzola et noix, sauce au parmesan, céleri-rave et oignons grillés	Cordon bleu de volaille, sauce emmental et parmesan, épinards et salsifis grillés, trofie (pâtes)	Radiatori (pâtes) au jambon et fromage, sauce parmesan, champignons grillés	Filet de saumon aux épices, sauce verte, passe pierre (algues), pommes de terre écrasées aux épinards
Salade de patates douces grillées, céleri-rave, fêta et graines grillées	Taboulé libanais, tomates et herbes vertes	Salade de pâtes grecques, olives, tomates séchées et fêta.	Salade de quinoa aux pois chiches, haricots rouges, persil plat	Salade de riz sauvage, amandes, fruits secs, cumin, herbes vertes et houmous	Salade vertes protéinée (lentilles, courgette, édamamé…)	Salade de lentilles vertes du Puy et duxelles de légumes

Samedi 21	Dimanche 22	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27

Nous vous proposons comme suggestions du mois :

N°1 Navarin d'agneau et pommes de terre **N°2 Spaghetti bolognaise** **N°3 Saumon mi-cuit sauce au vin blanc, haricots verts et pdt en 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