

# MENU DE LA SEMAINE



Du 21 Juin au 04 Juillet



## ENTRÉES

- Lentilles vertes, pomme Granny et échalotes *Vn*  
- Rillettes de saumon sauvage, sauce blanche et noisettes  
- Frappé de petits pois mentholé *Vg*  

## PLATS CHAUDS

- Légumes au citron, boulettes de pois chiche, riz complet *Vn* 
- Parmentier bourguignon, sauce au vin rouge 
- Saumon sauvage, pomme vapeur, ratatouille, beurre anis  

### LES PÂTES :

- Pennes au pesto et amandes *Vg* 
- Pennes bolognaise 
- Tagliatelles au saumon sauvage 

## SNACKING

### BURGERS :

- **Le Chèvre-miel** : Steak haché de bœuf, tomate, oignon rouge, chèvre frais, miel, mesclun
- **Le Veggie des Halles** : Steak de soja, tomate, oignon rouge, champignons, cheddar, ketchup de betterave, mesclun *Vg*

### SANDWICHES :

- **Le Caprice** : Chèvre frais, abricots et noix *Vg* 
- **Le JB** : Jambon, beurre, salade 
- **Le Solanid** : Rillettes de saumon sauvage, orange, noisettes 
- **Le Gusto** : Poulet, tomates, mozzarella, pesto 
- **Le Marmi'thon** : Thon sauvage, carottes, fromage blanc, curry 

## BUDDHA BOWLS

- **VEGA BOWL** : Tomates, radis, quinoa, millet et tofu *Vn*  
- **CARNI BOWL** : Poulet, courgettes, Roquefort, tomates cerise, orge  
- **FISH BOWL** : Thon sauvage grillé, riz, tomate, melon, blé et haricots verts 

## DESSERTS

- Panna cotta à la nectarine et ses noisettes torréfiées 
- Mousse au chocolat et ses graines de courge 
- Cookie au chocolat noir et aux noisettes
- Cake à la banane et au chocolat
- Moelleux au chocolat au lait

### LES FRUITS FRAIS DECOURPES :

- Pastèque
- Melon



**100% BIO**  
& pêche durable

  
**CUISINE FRAÎCHE**  
de saison

*Vn* VÉGAN

*Vg* VÉGÉTARIEN

 SANS GLUTEN



Tous nos produits sont issus de l'agriculture biologique, hors poisson sauvage (MSC – Pêche durable)