

MENU DE LA SEMAINE



ENTRÉES

— Carottes râpées orientales *Un*  



— Rillettes de saumon sauvage, au paprika  

NOUVEAU Soupe d'haricots blancs et lardons  

PLATS CHAUDS


— Riz et lentilles, tombée de poireaux au curry *Un*  

— Sauté de poulet à l'orange, riz et purée de panais  

— Pavé de merlu sauvage grillé, purée de pommes de terre et carottes sautées  

LES PÂTES :

— Penne aux légumes, tofu, sauce épinard *Vg* 

— Farfalles à la carbo de Solanid 

NOUVEAU Pâtes au thon sauvage et à la tomate 

SNACKING


BURGERS :

NOUVEAU **Le Chèvre-miel** : Steak haché de bœuf, tomate, oignon rouge, chèvre frais, miel, mesclun 


NOUVEAU **Le Vегgie des Halles** : Steak de soja, tomate, oignon rouge, champignon, 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 Pumpkin** : Poulet, purée de butternut, champignons 


— **Le Marmi'thon** : Thon sauvage, carottes, fromage blanc, curry 



BUDDHA BOWLS


— **VEGETA BOWL** : Salade d'haricots blancs, chou-fleur, penne aux olives et carottes râpées *Vg* 

— **CARNI BOWL** : Poulet, lentilles corail, pois cassés, cacahuètes, navet long, betterave  

— **FISH BOWL** : Saumon sauvage grillé, lentilles vertes, boulgour, carotte, brocolis 

DESSERTS

— Fromage blanc granola

— Mousse chocolat noir et graines de courge 

— Cookie chocolat au lait, noisettes

— Cake patate douce chocolat 

— Moelleux chocolat au lait

— Compote pomme poire 

100% BIO
& pêche durable


CUISINE FRAÎCHE
de saison

Un VÉGAN

Vg VÉGÉTARIEN

 SANS GLUTEN

PÊCHE DURABLE MSC
www.msc.org/fr

AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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