



MENU DE LA SEMAINE







Du 3 au 23 Mai



ENTRÉES

— Tomates, basilic *Vn*  

— Rillettes de saumon sauvage, graines de sésame  

NOUVEAU Frappé d'asperge *Vg*  


PLATS CHAUDS


— Lasagnes épinards chèvre *Vg* 


— Sauté de poulet pesto, millet, noix de cajou, tomates poêlées 

— Ragoût de cabillaud sauvage au paprika  

LES PÂTES :

— Tagliatelles sauce tomate, aubergines et courgettes grillées *Vn* 

— Boulettes de bœuf et penne 

NOUVEAU Tagliatelles au colin sauvage sauce curry 


SNACKING


BURGERS :

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


NOUVEAU **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 

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

BUDDHA BOWLS

— **VEGETA BOWL** : Carottes, féta, petits pois, riz, tomates *Vg*  

— **CARNI BOWL** : Poulet, pois chiches, oignon rouge, riz complet, concombre  

— **FISH BOWL** : Colin sauvage, carottes râpées, petits pois, blé aux olives 

DESSERTS


— Fromage blanc coulis de fraises et noisettes 

— Mousse chocolat noir, amandes torréfiées 

— Cookie chocolat blanc, noisettes

— Cake patate douce chocolat 

— Brownie

— Salade de pommes, ananas, kiwi, fraises 



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)