







# MENU DE LA SEMAINE



Du 24 Mai au 6 Juin



## ENTRÉES


- Taboulé de quinoa *Vn*  
- Rillettes de saumon sauvage, pommes Granny Smith et coriandre  
- Soupe gaspacho *Vn*  

## PLATS CHAUDS

- Chili vegan *Vn*  
- Lasagne poulet curry 
- Merlu sauvage, risotto de millet, tombée de tomates  

### LES PÂTES :

- Tagliatelles sauce tomate, aubergines et courgettes grillées *Vn* 
- Boulettes de bœuf bolognaise 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 Vегgie 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 crumble chocolat
- Mousse chocolat noir, noisettes torréfiées 
- Cookie chocolat blanc, noisettes
- Cake banane chocolat
- Cheesecake citron
- 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)