

MENU DE LA SEMAINE

DU 24 AU 27 MARS 2026 : EN ROUTE
POUR LE PRINTEMPS!!

OUVERT À
TOUS !

MARDI 24 - REPAS RÉALISÉ, EN COMPAGNIE DES PATIENTS DE CHARLES PERRENS

FRIENDS ÉPINARDS ET TOFU - BŒUF CAROTTES ET PURÉE NUAGE DE
GAËTAN - MOUSSE AU CHOCOLAT

VÉGÉ : ŒUF COCOTTE À LA CRÈME DE PARMESAN

MERCREDI 25

SALADE VÉGÉTALE DE SAISON - CROQUE MONSIEUR, FRITES ET SALADE
VERTE - CARROT CAKE

VÉGÉ : CROQUE MONSIEUR AUX LÉGUMES

JEUDI 26

MAKI ET SUSHI VÉGÉTARIENS - RAGOÛT DE LENTILLES, RIZ -
BANOFEE CAKE EN VERRINE

ATELIER CUISINE AVEC HERVÉ À 15H À L'ÉPICERIE : CRISTALLISATION DE FLEURS COMESTIBLES

VENDREDI 27

TOASTS FAÇON ŒUF MIMOSA - PIÈCE DE BŒUF ET SA SAUCE AU
BLEU, FRITES ET SALADE VERTE - TARTE AUX AGRUMES EN VERRINE

VÉGÉ : TOFU GRILLÉ

PLAT SUPPLEMENT 5 €,

PROPOSÉ CHAQUE JOUR : CARRÉ D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES
ET SON JUS

EPI'SOL
PESSAC
épicerie solidaire



agissent ensemble pour votre avenir

