

MENU DE LA SEMAINE

DU 19 AU 22 MAI 2026

SEMAINE SPÉCIALE FRUITS ROUGES

OUVERT À
TOUS !

MARDI 19

TABOULÉ DE SAISON - BROCHETTES DE BOEUF SNACKÉE, SAUCE TERIAKI, NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES - BANOFEE PIE AUX FRUITS ROUGES EN VERRINE

VÉGÉ : BROCHETTES DE TOFU, SAUCE TERIAKI

MERCREDI 20

SALADE DE CONCOMBRE À LA CRÈME - RISOTTO PRINTANIER VÉGÉTARIEN - ÎLE FLOTTANTE AUX FRUITS ROUGES

JEUDI 21

SALADE RETOUR DU MARCHÉ, VINAIGRETTE FRAMBOISE - PENNE AU POIREAUX, POULET ET SAUCE CURRY - VERRINE DE FROMAGE BLANC MONTÉ ET FRUITS ROUGES

VÉGÉ : OMELETTE AU CURRY

VENDREDI 22

ROULEAUX DE PRINTEMPS VÉGÉ - GRILLADE DE BOEUF, CRÈME D'AIL, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET SALADE VERTE - CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES

VÉGÉ : TOFU GRILLÉ À LA CRÈME D'AIL

PROPOSITIONS SUPPLEMENTAIRES PROPOSÉES CHAQUE JOUR :

- ENTRECÔTE (ORIGINE FRANCE) À LA CRÈME D'AIL - 5€

EPI'SOL
PESSAC

épicerie solidaire



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre avenir

