

MENU DE LA SEMAINE

DU 10 AU 13 MARS 2026 : SEMAINE DE
LA FEMME

OUVERT À
TOUS !

MARDI 10 : MENU SPÉCIAL ZEN

BOUILLON TAKE CARE, CROÛTONS TOMATES/HUILE D'OLIVE -
LAP LAOTIEN, FLEURS DE LÉGUMES - CAKE VAPEUR AU SÉSAME
NOIR, NAGE DE FRUITS AU SIROP DE VIOLETTE
VÉGÉ : OEUF AU PLAT

MERCREDI 11

CROQUETTE AU FROMAGE ET SALADE VERTE - POULET EN CROUTE
D'HERBES, SAUCE AUX HERBES, CRÈME DE PATATES DOUCES ET POELLÉE
DE LÉGUMES - CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT
VÉGÉ : OEUF AU PLAT EN CROUTE D'HERBES, CRÈME DE PATATES
DOUCES ET POELLÉE DE LÉGUMES

JEUDI 12

SALADE "RETOUR DU MARCHÉ" - FISH AND CHIPS DE TRUITE, SAUCE
TARTARE ET SALADE VERTE - CRUMBLE DE FRUITS
VÉGÉ : TEMPURA DE TOFU

VENDREDI 13 : REPAS DES CHEFFES DU MONDE MENU SURPRISE

NOUVEAUTES

PLAT PROPOSÉ CHAQUE JOUR : SUPPLÉMENT 5€ - MAGRET DE CANARD
(ORIGINE FRANCE), SAUCE RAISIN FAÇON VIN CHAUD
BOISSON DE LA SEMAINE : JUS DÉTOX (VIRGIN MOJITO)

EPI'SOL
PESSAC
épicerie solidaire



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

