

MENU DE LA SEMAINE

DU 17 AU 20 MARS 2026

OUVERT À
TOUS !

MARDI 17

TEMPURA DE LÉGUMES, SAUCE ASIATIQUE - RISOTTO AU POULET ET CHAMPIGNONS - VERRINE FAÇON MILLE FEUILLES
VÉGÉ : RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

MERCREDI 18

SAMOUSSAS AUX LÉGUMES - STEAK HACHÉ AVEC SA SAUCE AU POIVRE, FRITES ET SALADE VERTE - AFFOGATO AL CAFFE, TUILE À LA FÈVE DE TONKA
VÉGÉ : OMELETTE, FRITES ET SALADE VERTE

JEUDI 19

SALADE DE LÉGUMES FAÇON PIÉMONTAISE - PÂTES À LA SAUCE TOMATE ET BASILIC - PETITS POTS DE CRÈME AU CHOCOLAT

VENDREDI 20 : REPAS DU CHEF RAMESHWAR KULKARNI

PALAK PAKODA (BEIGNETS D'ÉPINARDS), SAUCE À LA MENTHE - CHICKEN MASALA, RIZ BASMATI, GARLIC NAAN - MOELLEUX AU CHOCOLAT
VÉGÉ : MIX VÉGÉ MASALA



PLAT SUPPLEMENT 5 €

PROPOSÉ CHAQUE JOUR : TENDRON DE VEAU, SAUCE AU POIVRE

EPI'SOL
PESSAC
épicerie solidaire

