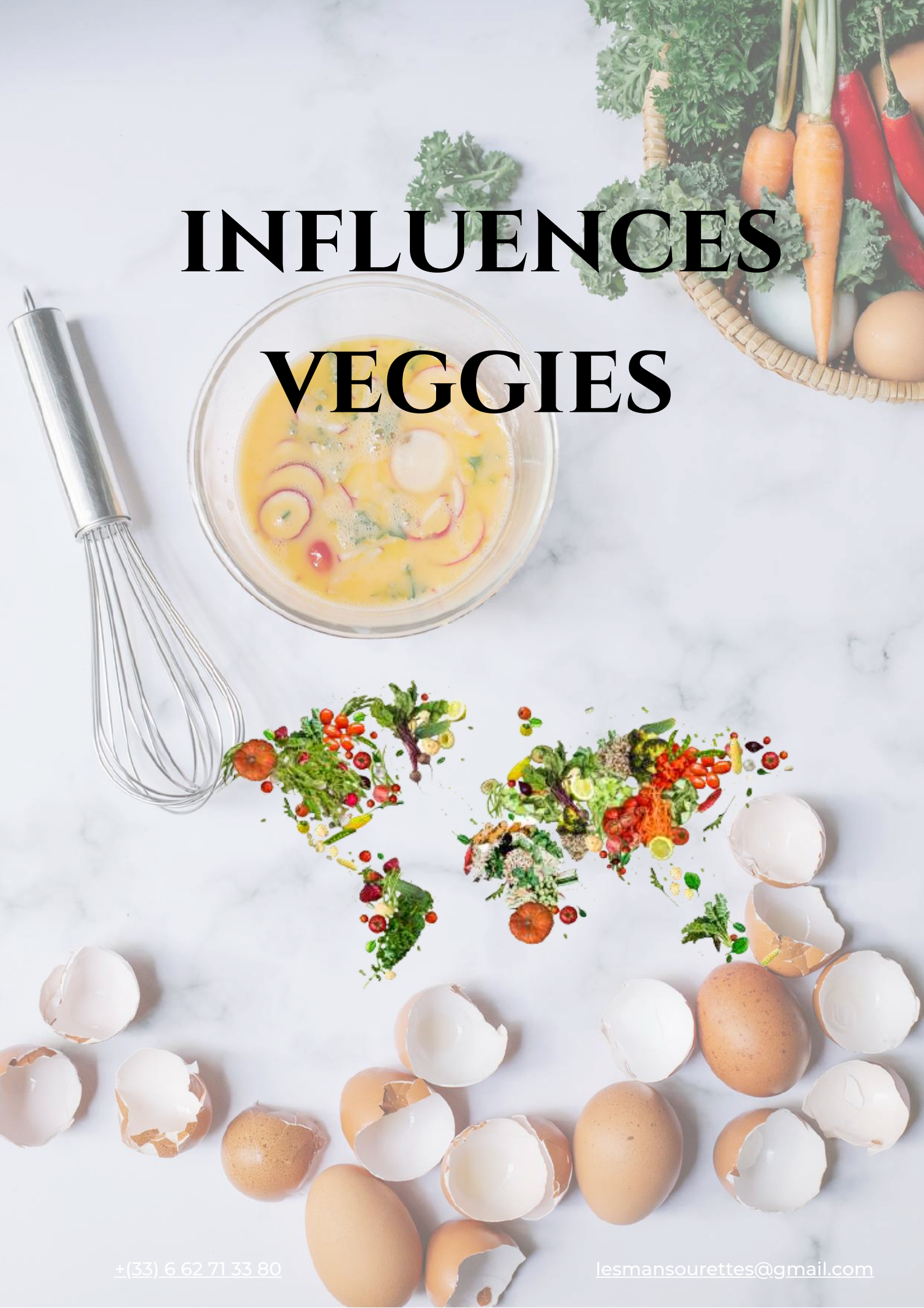


INFLUENCES VEGGIES



LES ENTRÉES

Veggies

Daal

Navette Coleslaw

Pita des Indes

Beignet de légume à la farine de pois chiche / Gateau de semoule citronné

Chaussons de daal

Choux garnis du chef (crème de champignon)

Velvete (Boulette de pomme de terre citronné)

Mini Burger (galette de lentille)

Carottes roties au cumin, jus d'orange et kumkuat

Samossas :

- Le cheesy (fromage fondu, basilic, menthe)
- Le Hindoustany (Pomme de terre petit pois épices indiennes, ...)

LES PLATS

Le bar à daal (lentilles, pois cassés ...)

Curry de légumes (selon les saisons)

Pilaw (riz cuisson pilaf et légumes de saison)

Rotla (Galette farine de millet)

LES PAINS

LES DESSERTS

Salade de Fruits

Tarte (fruits de saison)

Jus / Smoothie detox

LES BOISSONS