





PLATEAUX REPAS

Menu du 19 janvier au 28 février 2026

Formules à partir de 14,50 € HT*







entrées

- Bouillon régénérant (miso, tofu, sésame, algues)  
- Bouchée à la Reine aux champignons, poireaux
- Tatin de choux rouge, balsamique, feta
- Salade d'endives, pommes, noix, fourme d'Ambert 
- Falafels ou samossas, salade verte 







plats



- Quiche du moment
- Risotto de pâtes orzo aux poireaux
- Croz' chtiflette (Maroilles)
- Bourguignon végétarien, pomme de terre rôties aux herbes  
- Curry de légumes de saison  
- **Salade** - Riz rouge, lentilles, halloumi, carottes rôties, chou mariné 
- **Salade** - Tajine revisité au boulgour, légumes d'hiver, pois chiches grillés, amandes 
- **Sandwich chaud** - Croque monsieur façon grilled cheese
- **Sandwich** - Foccacia champignons snackés, pesto de persil, oignons rouges, tomme, jeunes pousses, pickles

desserts

- Cake à l'orange
- Galette des rois (sur janvier uniquement)
- Fromage blanc, crème de marron 
- Mousse chocolat 
- Crumble poire, sarrasin 
- Cookie chocolat noir et noix
- Salade de fruits de saison 



*Ces menus sont mensuels, les recettes du jour seront choisies parmi cette liste selon les arrivages de notre maraîcher.

 vegan  sans gluten

BON
SIGNE

commandes

bonsigne.fr - cest@bonsigne.fr - 03 66 76 98 60

*Hors frais de livraison et reprise - À partir de 10 personnes - forfait nettoyage 0,5€