

ET SI VOUS DÉCIDIEZ DU MENU ?

OH MY BOX ! PRÉSENTE ...
"PIMP MY LUNCH !"

OU...COMMENT COMPOSER UN LUNCH ÉQUILIBRÉ ?

1



SÉLECTIONNEZ
UNE BASE

2



CRAQUEZ POUR UNE DE
NOS PRÉPARATIONS
MAISON !

3



BOOSTEZ LE
TOUT AVEC UN
TOPPING !

ENFIN, CHOISISSEZ LA VERSION

- A L'UNITÉ
- EN BOX*

* AJOUTEZ UN FRUIT DE SAISON POUR
COMPLÉTER VOTRE MENU !



SAIN - LOCAL - DE SAISON

VOUS ALLEZ "OUBLIER" VOS TARTINES PLUS SOUVENT !

LA CAAAARTE





LES BASES

- wrap
- baguette
- sandwich mou
- salade laitue/quinoa/pâtes/semoule

- 1 PORTION =
- 1 crêpe
 - 1/2 baguette
 - 2 sandwiches mou
 - 350 g

NOS PRÉPARATIONS !



- fromage de chèvre à pâte dure, gelée groseille-framboise, crudités - L 
- mozzarella, pesto de légumes d'automne, crudités - L 
- émincé de poulet grillé, dressing César, crudités - L
- pain de viande, dressing au curry doux, légumes grillés - P
- salade de poissons, dressing Oh My Oh (mayo-yahourt), crudités - P
- houmous nature, tapenade de légumes de saison, légumes grillés - S  

La préparation du mois - Le ANTOINE :

jambon à l'os, légumaise de saison, crudités - L

psstst: pour les formules baguette/sandwiches, vous pouvez même faire l'impasse sur les crudités/légumes !

version salade à base de L: Laitue (+ pain) - Q: Quinoa - P: Pâtes - S: Semoule

LES TOPPINGS

- mix de graines grillées
- oignons croquants
- copeaux de parmesan
- câpres grillés
- oeufs durs
- no topping !

 **VEGETARIEN**
 **VEGAN**



COMMENT ÇA MARCHE ?

- créez votre compte client sur www.ohmybox.be
- sélectionnez la date de livraison
- composez votre box !
- payez en ligne

COMMANDE AU PLUS TARD LA VEILLE À 12H

LIVRAISON

Les repas, étiquetés, sont livrés sur votre lieu de travail dans des contenants isothermes !

ALLERGÈNES

Le tableau des allergènes est consultable sur www.ohmybox.be
En cas de doute, contactez-nous !