

menus

DU 11 AU 17 FEVRIER 2019

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 11 février	Salade de cœurs de palmier Galopin de veau sauce aux poivres Pommes de terre fondantes Trio de légumes Clémentines	Brouet d'oignons Effiloché de volaille à l'estragon Macaronis / Courgettes à l'ail Compote à la framboise
MARDI 12 février	Terrine de légumes Dos de cabillaud sauce bonne femme ou Rôti de veau à la crème Farfalles / Chou Romanesco Gâteau basque	Plat froid Soupe de poireaux Kassler Salade de pommes de terre Pomme
MERCREDI 13 février	Crème de rutabaga Tranche de bœuf aux olives Gnocchis / Julienne de légumes Mousse menthe chocolat	Soupe de pois-cassés Feuilleté Franc-Comtois Céleri aux herbes Liégeois à la vanille
JEUDI 14 février	Salade fromagère Jambonneau au riesling Purée de panais Semoule au lait	Soupe de fenouil Boulettes de bœuf sauce au paprika Flageolets aux aromates Mirabelles au sirop
VENDREDI 15 février	Salade de champignons Filet de lieu sauce Dugléré ou Sauté de dinde sauce bourgeoise Cœur de blé / Haricots coco Salade d'agrumes	Potage breton Tortellinis ricotta épinard sauce pesto Salade feuille de chêne Fromage blanc au miel
SAMEDI 16 février	Velouté de potiron Baeckeoffe Batavia Compote pommes banane	Crème de céleri Filet de colin sauce hollandaise Riz / Ratatouille Poires au sirop
DIMANCHE 17 février	Asperges vinaigrette Blanquette de veau Tagliatelles / Duo de carottes Tarte Linzer	Velouté de tomates Joue de porc à la bière Pommes de terre sautées Moelleux au chocolat

**REPAS DE REMPLACEMENT
LASAGNES / SCAROLE**

menus

DU 18 AU 24 FEVRIER 2019

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 18 février	Soupe de légumes Fleischnacka sauce soubise Brocolis Petits suisses sucrés	Soupe au pistou Saucisse de pommes de terre Lentilles ménagères Crème dessert au caramel
MARDI 19 février	Galantine de volaille à la pistache Filet de colin sauce au beurre blanc ou Cocotte de poulet basquaise Boulghour / Légumes méridionaux Kiwi	Soupe de haricots verts Spaetzle à l'alsacienne Batavia Fromage blanc à la cannelle
MERCREDI 20 février	Choucroute garnie (kassler, lard salé, lard fumé, knack) Brie Ile flottante	Potage de julienne Foie de génisse sauce madère Purée crécy Yaourt aux fruits
JEUDI 21 février	Salade de céleri Tranche de veau à l'ancienne Mini penne / Tomates provençales Flan au chocolat	Soupe à l'oseille Œufs brouillés au fromage Pommes de terre rissolées Courges braisées Quetsches au sirop
VENDREDI 22 février	<i>Menu de Marie Anne (Hoenheim)</i> Salade de fonds d'artichauts Saumon sauce safrané ou Pain de viande sauce bordelaise Riz / Epinards à la crème Gâteau pêche passion	Velouté cresson Tarte à l'oignon Salsifis persillés Cakes aux fruits
SAMEDI 23 février	Fromage blanc à la ciboulette Quenelles de foie sauce Pinot noir Pommes de terre campagnardes Fondue de poireaux Salade d'ananas	Soupe minestrone Brandade de morue Salade feuille de chêne Compote pommes coing
DIMANCHE 24 février	Bouillon aux quenelles Pot au feu Légumes du pot et pommes de terre Tarte tropézienne	Plat froid Potage de navets Gigot d'agneau Taboulé Orange

**REPAS DE REMPLACEMENT
FILET DE COLIN PANÉ / PURÉE DE LÉGUMES**

DU 25 FEVRIER AU 3 MARS 2019

menus

MIDI

SOIR (livré le matin)

LUNDI 25 février	Soupe de patate douce Rôti de porc à la diable Coudes / Duo de courgettes Liégeois au chocolat	Velouté aux champignons Fricassée de bœuf sauce hongroise Rösti de légumes Mirabelles au sirop
MARDI 26 février	Terrine de lapin Filet de merlu sauce Dieppoise ou Sauté de veau sauce suprême Pommes de terre lyonnaises Chou de Bruxelles Gâteau Forêt Noire	Plat froid Soupe de flocon d'avoine Escalope panée de volaille Macédoine de légumes Gaufre
MERCREDI 27 février	Salade de concombre à la moutarde Couscous garni (boulettes de bœuf, poulet, merguez) Semoule et légumes à l'orientale Salade de fruits exotiques	Consommé brunoise Friand à la viande Salade de betteraves Petits suisses aux fruits
JEUDI 28 février	Poireaux à la vinaigrette Spaghetti bolognaise Batavia Crème dessert à la vanille	Crème de volaille Rognons de porc sauce forestière Purée de potiron Yaourt sucré
 VENDREDI 1 ^{er} mars	Salade de radis Marmite de poisson ou Saucisse de volaille sauce brune Purée de pois cassé Mousse praliné	Potage de lentilles corail Galette de céréales Compotée d'aubergines Pomme
SAMEDI 2 mars	Velouté à la tomate Bœuf en daube Jardinière de légumes Clémentines	<i>Menu de Yolande (Wissembourg)</i> Soupe de légumes Griesknepfls (galettes de semoule) Compote pommes pêches Fromage blanc à la framboise
DIMANCHE 3 mars	Mousse de canard Rosbif de cheval Spaëtzles / Chou rouge aux pommes Tarte aux poires	Potage breton Filet de lieu sauce au cidre Flan de légumes Crème brûlée

**REPAS DE REMPLACEMENT
ENDIVES AU JAMBON / POMMES DE TERRE SAUTÉES**

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.



**PORTAGE
de repas**

menus DU 11 FEVRIER AU 3 MARS 2019

A la rencontre de nos bénéficiaires

Le plaisir gustatif et la qualité des repas sont depuis toujours notre priorité ! Avec la cuisine centrale POIVRESEL & Bout'chou nous proposons à tout bénéficiaire qui le souhaite de participer à la conception des menus et de faire part de ses envies et remarques concernant le portage de repas. Ces temps d'échange sont aussi des moments de convivialité et de partage où toutes les idées sont les bienvenues.

**Vous avez envie de participer à la prochaine rencontre ?
N'hésitez pas à nous contacter !**



De gauche à droite : Marguerite CRON (cliente de Brumath), Jean-Martin HEITZ (Chef de production à PSBC), Marie-Anne GENIN (cliente de Hoenheim), Sophie HEINI (Diététicienne à PSBC), Claude PICHARD (client de Geispolsheim) ainsi qu'Emmanuelle HUMMEL Adjointe au Responsable ABRAPA.

Strasbourg Tél. 03 88 37 22 31



DU 25 FEVRIER AU 3 MARS 2019

menus

MIDI

SOIR (livré le matin)

LUNDI 25 février	Soupe de patate douce Rôti de porc à la diable Coudes / Duo de courgettes Liégeois au chocolat	Velouté aux champignons Fricassée de bœuf sauce hongroise Rösti de légumes Mirabelles au sirop
MARDI 26 février	Terrine de lapin Filet de merlu sauce Dieppoise ou Sauté de veau sauce suprême Pommes de terre lyonnaises Chou de Bruxelles Gâteau Forêt Noire	Plat froid Soupe de flocon d'avoine Escalope panée de volaille Macédoine de légumes Gaufre
MERCREDI 27 février	Salade de concombre à la moutarde Couscous garni (boulettes de bœuf, poulet, merguez) Semoule et légumes à l'orientale Salade de fruits exotiques	Consommé brunoise Friand à la viande Salade de betteraves Petits suisses aux fruits
JEUDI 28 février	Poireaux à la vinaigrette Spaghetti bolognaise Batavia Crème dessert à la vanille	Crème de volaille Rognons de porc sauce forestière Purée de potiron Yaourt sucré
VENREDI 1 ^{er} mars	Salade de radis Marmite de poisson ou Saucisse de volaille sauce brune Purée de pois cassé Mousse praliné	Potage de lentilles corail Galette de céréales Compotée d'aubergines Pomme
SAMEDI 2 mars	Velouté à la tomate Bœuf en daube Jardinière de légumes Clémentines	<i>Menu de Yolande (Wissembourg)</i> Soupe de légumes Griesknepfls (galettes de semoule) Compote pommes pêches Fromage blanc à la framboise
DIMANCHE 3 mars	Mousse de canard Rosbif de cheval Spaëtzles / Chou rouge aux pommes Tarte aux poires	Potage breton Filet de lieu sauce au cidre Flan de légumes Crème brûlée

**REPAS DE REMPLACEMENT
ENDIVES AU JAMBON / POMMES DE TERRE SAUTÉES**

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.



**PORTAGE
de repas**

menus DU 11 FEVRIER AU 3 MARS 2019

A la rencontre de nos bénéficiaires

Le plaisir gustatif et la qualité des repas sont depuis toujours notre priorité ! Avec la cuisine centrale POIVRESEL & Bout'chou nous proposons à tout bénéficiaire qui le souhaite de participer à la conception des menus et de faire part de ses envies et remarques concernant le portage de repas. Ces temps d'échange sont aussi des moments de convivialité et de partage où toutes les idées sont les bienvenues.

**Vous avez envie de participer à la prochaine rencontre ?
N'hésitez pas à nous contacter !**



De gauche à droite : Marguerite CRON (cliente de Brumath), Jean-Martin HEITZ (Chef de production à PSBC), Marie-Anne GENIN (cliente de Hoenheim), Sophie HEINI (Diététicienne à PSBC), Claude PICHARD (client de Geispolsheim) ainsi qu'Emmanuelle HUMMEL Adjointe au Responsable ABRAPA.

Benfeld Tél. 03 88 48 38 82



DU 25 FEVRIER AU 3 MARS 2019

menus

MIDI

SOIR (livré le matin)

LUNDI

25 février

Soupe de patate douce
Rôti de porc à la diable
Coudes / Duo de courgettes
Liégeois au chocolat

Velouté aux champignons
Fricassée de bœuf sauce hongroise
Rösti de légumes
Mirabelles au sirop

MARDI

26 février

Terrine de lapin
Filet de merlu sauce Dieppoise
ou Sauté de veau sauce suprême
Pommes de terre lyonnaises
Chou de Bruxelles
Gâteau Forêt Noire

Plat froid
Soupe de flocon d'avoine
Escalope panée de volaille
Macédoine de légumes
Gaufre

MERCREDI

27 février

Salade de concombre à la moutarde
Couscous garni
(boulettes de bœuf, poulet, merguez)
Semoule et légumes à l'orientale
Salade de fruits exotiques

Consommé brunoise
Friand à la viande
Salade de betteraves
Petits suisses aux fruits

JEUDI

28 février

Poireaux à la vinaigrette
Spaghetti bolognaise
Batavia
Crème dessert à la vanille

Crème de volaille
Rognons de porc sauce forestière
Purée de potiron
Yaourt sucré

VENREDI

1^{er} mars

Salade de radis
Marmite de poisson
ou Saucisse de volaille sauce brune
Purée de pois cassé
Mousse praliné

Potage de lentilles corail
Galette de céréales
Compotée d'aubergines
Pomme

SAMEDI

2 mars

Velouté à la tomate
Bœuf en daube
Jardinière de légumes
Clémentines

Menu de Yolande (Wissembourg)

Soupe de légumes
Griesknepfls
(galettes de semoule)
Compote pommes pêches
Fromage blanc à la framboise

DIMANCHE

3 mars

Mousse de canard
Rosbif de cheval
Spaëtzles / Chou rouge aux pommes
Tarte aux poires

Potage breton
Filet de lieu sauce au cidre
Flan de légumes
Crème brûlée

**REPAS DE REMPLACEMENT
ENDIVES AU JAMBON / POMMES DE TERRE SAUTÉES**

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.

abrapa
ensemble partageons la vie

abrapa
ensemble partageons la vie

**PORTAGE
de repas**

menus DU 11 FEVRIER AU 3 MARS 2019

A la rencontre de nos bénéficiaires

Le plaisir gustatif et la qualité des repas sont depuis toujours notre priorité ! Avec la cuisine centrale POIVRESEL & Bout'chou nous proposons à tout bénéficiaire qui le souhaite de participer à la conception des menus et de faire part de ses envies et remarques concernant le portage de repas. Ces temps d'échange sont aussi des moments de convivialité et de partage où toutes les idées sont les bienvenues.

**Vous avez envie de participer à la prochaine rencontre ?
N'hésitez pas à nous contacter !**



De gauche à droite : Marguerite CRON (cliente de Brumath), Jean-Martin HEITZ (Chef de production à PSBC), Marie-Anne GENIN (cliente de Hoenheim), Sophie HEINI (Diététicienne à PSBC), Claude PICHARD (client de Geispolsheim) ainsi qu'Emmanuelle HUMMEL Adjointe au Responsable ABRAPA.

Schirmeck

Tél. 03 88 48 38 82

POIVRESEL
& bout'chou
Restauration solidaire et sociale

DU 25 FEVRIER AU 3 MARS 2019

menus

MIDI

SOIR (livré le matin)

LUNDI 25 février	Soupe de patate douce Rôti de porc à la diable Coudes / Duo de courgettes Liégeois au chocolat	Velouté aux champignons Fricassée de bœuf sauce hongroise Rösti de légumes Mirabelles au sirop
MARDI 26 février	Terrine de lapin Filet de merlu sauce Dieppoise ou Sauté de veau sauce suprême Pommes de terre lyonnaises Chou de Bruxelles Gâteau Forêt Noire	Plat froid Soupe de flocon d'avoine Escalope panée de volaille Macédoine de légumes Gaufre
MERCREDI 27 février	Salade de concombre à la moutarde Couscous garni (boulettes de bœuf, poulet, merguez) Semoule et légumes à l'orientale Salade de fruits exotiques	Consommé brunoise Friand à la viande Salade de betteraves Petits suisses aux fruits
JEUDI 28 février	Poireaux à la vinaigrette Spaghetti bolognaise Batavia Crème dessert à la vanille	Crème de volaille Rognons de porc sauce forestière Purée de potiron Yaourt sucré
 VENDREDI 1 ^{er} mars	Salade de radis Marmite de poisson ou Saucisse de volaille sauce brune Purée de pois cassé Mousse praliné	Potage de lentilles corail Galette de céréales Compotée d'aubergines Pomme
SAMEDI 2 mars	Velouté à la tomate Bœuf en daube Jardinière de légumes Clémentines	<i>Menu de Yolande (Wissembourg)</i> Soupe de légumes Griesknepfls (galettes de semoule) Compote pommes pêches Fromage blanc à la framboise
DIMANCHE 3 mars	Mousse de canard Rosbif de cheval Spaëtzles / Chou rouge aux pommes Tarte aux poires	Potage breton Filet de lieu sauce au cidre Flan de légumes Crème brûlée

**REPAS DE REMPLACEMENT
ENDIVES AU JAMBON / POMMES DE TERRE SAUTÉES**

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.



**PORTAGE
de repas**

menus DU 11 FEVRIER AU 3 MARS 2019

A la rencontre de nos bénéficiaires

Le plaisir gustatif et la qualité des repas sont depuis toujours notre priorité ! Avec la cuisine centrale POIVRESEL & Bout'chou nous proposons à tout bénéficiaire qui le souhaite de participer à la conception des menus et de faire part de ses envies et remarques concernant le portage de repas. Ces temps d'échange sont aussi des moments de convivialité et de partage où toutes les idées sont les bienvenues.

**Vous avez envie de participer à la prochaine rencontre ?
N'hésitez pas à nous contacter !**



De gauche à droite : Marguerite CRON (cliente de Brumath), Jean-Martin HEITZ (Chef de production à PSBC), Marie-Anne GENIN (cliente de Hoenheim), Sophie HEINI (Diététicienne à PSBC), Claude PICHARD (client de Geispolsheim) ainsi qu'Emmanuelle HUMMEL Adjointe au Responsable ABRAPA.

Saverne Tél. 03 88 01 05 49



DU 25 FEVRIER AU 3 MARS 2019

menus

MIDI

SOIR (livré le matin)

LUNDI 25 février	Soupe de patate douce Rôti de porc à la diable Coudes / Duo de courgettes Liégeois au chocolat	Velouté aux champignons Fricassée de bœuf sauce hongroise Rösti de légumes Mirabelles au sirop
MARDI 26 février	Terrine de lapin Filet de merlu sauce Dieppoise ou Sauté de veau sauce suprême Pommes de terre lyonnaises Chou de Bruxelles Gâteau Forêt Noire	Plat froid Soupe de flocon d'avoine Escalope panée de volaille Macédoine de légumes Gaufre
MERCREDI 27 février	Salade de concombre à la moutarde Couscous garni (boulettes de bœuf, poulet, merguez) Semoule et légumes à l'orientale Salade de fruits exotiques	Consommé brunoise Friand à la viande Salade de betteraves Petits suisses aux fruits
JEUDI 28 février	Poireaux à la vinaigrette Spaghetti bolognaise Batavia Crème dessert à la vanille	Crème de volaille Rognons de porc sauce forestière Purée de potiron Yaourt sucré
VENREDI 1 ^{er} mars	Salade de radis Marmite de poisson ou Saucisse de volaille sauce brune Purée de pois cassé Mousse praliné	Potage de lentilles corail Galette de céréales Compotée d'aubergines Pomme
SAMEDI 2 mars	Velouté à la tomate Bœuf en daube Jardinière de légumes Clémentines	<i>Menu de Yolande (Wissembourg)</i> Soupe de légumes Griesknepfls (galettes de semoule) Compote pommes pêches Fromage blanc à la framboise
DIMANCHE 3 mars	Mousse de canard Rosbif de cheval Spaëtzles / Chou rouge aux pommes Tarte aux poires	Potage breton Filet de lieu sauce au cidre Flan de légumes Crème brûlée

**REPAS DE REMPLACEMENT
ENDIVES AU JAMBON / POMMES DE TERRE SAUTÉES**

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.



**PORTAGE
de repas**

menus DU 11 FEVRIER AU 3 MARS 2019

A la rencontre de nos bénéficiaires

Le plaisir gustatif et la qualité des repas sont depuis toujours notre priorité ! Avec la cuisine centrale POIVRESEL & Bout'chou nous proposons à tout bénéficiaire qui le souhaite de participer à la conception des menus et de faire part de ses envies et remarques concernant le portage de repas. Ces temps d'échange sont aussi des moments de convivialité et de partage où toutes les idées sont les bienvenues.

**Vous avez envie de participer à la prochaine rencontre ?
N'hésitez pas à nous contacter !**



De gauche à droite : Marguerite CRON (cliente de Brumath), Jean-Martin HEITZ (Chef de production à PSBC), Marie-Anne GENIN (cliente de Hoenheim), Sophie HEINI (Diététicienne à PSBC), Claude PICHARD (client de Geispolsheim) ainsi qu'Emmanuelle HUMMEL Adjointe au Responsable ABRAPA.

Drulingen Tél. 03 88 01 05 49



DU 25 FEVRIER AU 3 MARS 2019

menus

MIDI

SOIR (livré le matin)

LUNDI

25 février

Soupe de patate douce
Rôti de porc à la diable
Coudes / Duo de courgettes
Liégeois au chocolat

Velouté aux champignons
Fricassée de bœuf sauce hongroise
Rösti de légumes
Mirabelles au sirop

MARDI

26 février

Terrine de lapin
Filet de merlu sauce Dieppoise
ou Sauté de veau sauce suprême
Pommes de terre lyonnaises
Chou de Bruxelles
Gâteau Forêt Noire

Plat froid
Soupe de flocon d'avoine
Escalope panée de volaille
Macédoine de légumes
Gaufre

MERCREDI

27 février

Salade de concombre à la moutarde
Couscous garni
(boulettes de bœuf, poulet, merguez)
Semoule et légumes à l'orientale
Salade de fruits exotiques

Consommé brunoise
Friand à la viande
Salade de betteraves
Petits suisses aux fruits

JEUDI

28 février

Poireaux à la vinaigrette
Spaghetti bolognaise
Batavia
Crème dessert à la vanille

Crème de volaille
Rognons de porc sauce forestière
Purée de potiron
Yaourt sucré

VENREDI

1^{er} mars

Salade de radis
Marmite de poisson
ou Saucisse de volaille sauce brune
Purée de pois cassé
Mousse praliné

Potage de lentilles corail
Galette de céréales
Compotée d'aubergines
Pomme

SAMEDI

2 mars

Velouté à la tomate
Bœuf en daube
Jardinière de légumes
Clémentines

Menu de Yolande (Wissembourg)

Soupe de légumes
Griesknepfls
(galettes de semoule)
Compote pommes pêches
Fromage blanc à la framboise

DIMANCHE

3 mars

Mousse de canard
Rosbif de cheval
Spaëtzles / Chou rouge aux pommes
Tarte aux poires

Potage breton
Filet de lieu sauce au cidre
Flan de légumes
Crème brûlée

**REPAS DE REMPLACEMENT
ENDIVES AU JAMBON / POMMES DE TERRE SAUTÉES**

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.

abrapa
ensemble partageons la vie

abrapa
ensemble partageons la vie

**PORTAGE
de repas**

menus DU 11 FEVRIER AU 3 MARS 2019

A la rencontre de nos bénéficiaires

Le plaisir gustatif et la qualité des repas sont depuis toujours notre priorité ! Avec la cuisine centrale POIVRESEL & Bout'chou nous proposons à tout bénéficiaire qui le souhaite de participer à la conception des menus et de faire part de ses envies et remarques concernant le portage de repas. Ces temps d'échange sont aussi des moments de convivialité et de partage où toutes les idées sont les bienvenues.

**Vous avez envie de participer à la prochaine rencontre ?
N'hésitez pas à nous contacter !**



De gauche à droite : Marguerite CRON (cliente de Brumath), Jean-Martin HEITZ (Chef de production à PSBC), Marie-Anne GENIN (cliente de Hoenheim), Sophie HEINI (Diététicienne à PSBC), Claude PICHARD (client de Geispolsheim) ainsi qu'Emmanuelle HUMMEL Adjointe au Responsable ABRAPA.

Wissembourg

Tél. 03 88 54 27 54

POIVRESEL
& bout'chou
Restauration solidaire et sociale