

**menus  
DIABÉTIQUES**

**DU 11 AU 17 FEVRIER 2019**

	<b>MIDI</b>	<b>SOIR</b> (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 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 Douceur de fruits au naturel
<b>MARDI</b> 12 février	Terrine de légumes Dos de cabillaud sauce bonne femme <b>ou</b> Rôti de veau à la crème Farfalles / Chou Romanesco Yaourt aux fruits	<b>Plat froid</b> Soupe de poireaux Kassler Salade de pommes de terre Salade de radis Pomme
<b>MERCREDI</b> 13 février	Crème de rutabaga Tranche de bœuf aux olives Gnocchis / Julienne de légumes Purée pommes coing	Soupe de pois-cassés Feuilleté Franc-Comtois Céleri aux herbes <b>Nouveauté</b> Crème au citron
<b>JEUDI</b> 14 février	Salade d'endives Jambonneau au riesling Purée de panais Fromage blanc nature	Soupe de fenouil Boulettes de bœuf sauce au paprika Flageolets aux aromates Navet à la tomate Duo fondant pomme rhubarbe
<b>VENDREDI</b> 15 février	Salade de champignons Filet de lieu sauce Dugléré <b>ou</b> Sauté de dinde sauce bourgeoise Cœur de blé / Haricots coco Salade d'agrumes	Potage breton Tortellinis ricotta épinard sauce pesto Salade feuille de chêne Purée pommes banane
<b>SAMEDI</b> 16 février	Velouté de potiron Baeckeoffe Batavia Mousse aux fruits rouges	Crème de céleri Filet de colin sauce hollandaise Riz / Ratatouille Quetsches au naturel
<b>DIMANCHE</b> 17 février	Asperges vinaigrette Blanquette de veau Tagliatelles / Duo de carottes Tarte aux pêches	Velouté de tomates Joue de porc à la bière Pommes de terre sautées Chou fleur persillé Madeleines

**menus  
DIABÉTIQUES**

**DU 18 AU 24 FEVRIER 2019**

	<b>MIDI</b>	<b>SOIR</b> (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 18 février	Soupe de légumes Fleischnacka sauce soubise Brocolis Petits suisses nature	Soupe au pistou Saucisse de pommes de terre Lentilles ménagères Poêlée champêtre Purée pommes fraise
<b>MARDI</b> 19 février	Galantine de volaille à la pistache Filet de colin sauce au beurre blanc <b>ou</b> Cocotte de poulet basquaise Boulghour / Légumes méridionaux Kiwi	Soupe de haricots verts Spaetzle à l'alsacienne Batavia Crème dessert saveur pain d'épices
<b>MERCREDI</b> 20 février	Choucroute garnie (kassler, lard salé, lard fumé, knack) Brie Fromage blanc à la vanille	Potage de julienne Foie de génisse sauce madère Purée crécy Cakes au chocolat
<b>JEUDI</b> 21 février	Salade de céleri Tranche de veau à l'ancienne Mini penne / Tomates provençales Purée de pommes	Soupe à l'oseille Œufs brouillés au fromage Pommes de terre rissolées Courges braisées Mousse au chocolat
<b>VENDREDI</b> 22 février	<i>Menu de Marie Anne (Hoenheim)</i> Salade de fonds d'artichauts Saumon sauce safrané <b>ou</b> Pain de viande sauce bordelaise Riz / Epinards à la crème Mirabelles au naturel	Velouté cresson Tarte à l'oignon Salsifis persillés Gâteau de semoule
<b>SAMEDI</b> 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 Yaourt nature
<b>DIMANCHE</b> 24 février	Bouillon aux quenelles Pot au feu Légumes du pot et pommes de terre Tarte aux poires	<b>Plat froid</b> Potage de navets Gigot d'agneau Taboulé Salade de chou rouge Orange

**DU 25 FEVRIER AU 3 MARS 2019**

**menus  
DIABÉTIQUES**

	<b>MIDI</b>	<b>SOIR</b> (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 25 février	Soupe de patate douce Rôti de porc à la diable Coudes / Duo de courgettes Fromage blanc à la cannelle	Velouté aux champignons Fricassée de bœuf sauce hongroise Pommes de terre persillées Blettes sauce Mornay Abricots au naturel
<b>MARDI</b> 26 février	Terrine de lapin Filet de merlu sauce Dieppoise <b>ou</b> Sauté de veau sauce suprême Pommes de terre lyonnaises Chou de Bruxelles Mousse à la vanille	<b>Plat froid</b> Soupe de flocon d'avoine Escalope panée de volaille Macédoine de légumes Yaourt aux fruits
<b>MERCREDI</b> 27 février	Salade de concombre à la moutarde Couscous garni Semoule et légumes à l'orientale Purée de poire	Consommé brunoise Friand à la viande Salade de betteraves Far breton
<b>JEUDI</b> 28 février	Poireaux à la vinaigrette Spaghetti bolognaise Batavia Tiramisu	Crème de volaille Rognons de porc sauce forestière Purée de potiron Cakes à la framboise
<b> VENDREDI</b> 1 <sup>er</sup> mars	Salade de radis Marmite de poisson <b>ou</b> Saucisse de volaille sauce brune Purée de pois cassé Céleri braisé Salade de fruits	Potage de lentilles corail Galette de céréales Compotée d'aubergines Pomme
<b>SAMEDI</b> 2 mars	Velouté à la tomate Bœuf en daube Pommes de terre nature Jardinière de légumes Clémentines	<i>Menu de Yolande (Wissembourg)</i> Soupe de légumes Griesknepfls (galettes de semoule) Compote pommes pêches Brocolis Purée de pêches
<b>DIMANCHE</b> 3 mars	Mousse de canard Rosbif de cheval Spätzles / Chou rouge Tarte aux fruits rouges	Potage breton Filet de lieu sauce au cidre Pommes de terre au four Flan de légumes Quetsches au naturel

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.

**abrapa**  
*ensemble partageons la vie*

**abrapa**  
*ensemble partageons la vie*

**PORTAGE  
de repas**

**menus DIABÉTIQUES**  
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

**POIVRESEL  
& bout'chou**  
Restauration solidaire et sociale

**DU 25 FEVRIER AU 3 MARS 2019**

**menus  
DIABÉTIQUES**

	<b>MIDI</b>	<b>SOIR</b> (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 25 février	Soupe de patate douce Rôti de porc à la diable Coudes / Duo de courgettes Fromage blanc à la cannelle	Velouté aux champignons Fricassée de bœuf sauce hongroise Pommes de terre persillées Blettes sauce Mornay Abricots au naturel
<b>MARDI</b> 26 février	Terrine de lapin Filet de merlu sauce Dieppoise <b>ou</b> Sauté de veau sauce suprême Pommes de terre lyonnaises Chou de Bruxelles Mousse à la vanille	<b>Plat froid</b> Soupe de flocon d'avoine Escalope panée de volaille Macédoine de légumes Yaourt aux fruits
<b>MERCREDI</b> 27 février	Salade de concombre à la moutarde Couscous garni Semoule et légumes à l'orientale Purée de poire	Consommé brunoise Friand à la viande Salade de betteraves Far breton
<b>JEUDI</b> 28 février	Poireaux à la vinaigrette Spaghetti bolognaise Batavia Tiramisu	Crème de volaille Rognons de porc sauce forestière Purée de potiron Cakes à la framboise
<b> VENDREDI</b> 1 <sup>er</sup> mars	Salade de radis Marmite de poisson <b>ou</b> Saucisse de volaille sauce brune Purée de pois cassé Céleri braisé Salade de fruits	Potage de lentilles corail Galette de céréales Compotée d'aubergines Pomme
<b>SAMEDI</b> 2 mars	Velouté à la tomate Bœuf en daube Pommes de terre nature Jardinière de légumes Clémentines	<b>Menu de Yolande (Wissembourg)</b> Soupe de légumes Griesknepfls (galettes de semoule) Compote pommes pêches Brocolis Purée de pêches
<b>DIMANCHE</b> 3 mars	Mousse de canard Rosbif de cheval Spätzles / Chou rouge Tarte aux fruits rouges	Potage breton Filet de lieu sauce au cidre Pommes de terre au four Flan de légumes Quetsches au naturel

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.

**abrapa**  
*ensemble partageons la vie*

**abrapa**  
*ensemble partageons la vie*

**PORTAGE  
de repas**

**menus DIABÉTIQUES**  
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

**POIVRESEL  
& bout'chou**  
Restauration solidaire et sociale

**DU 25 FEVRIER AU 3 MARS 2019**

**menus  
DIABÉTIQUES**

	<b>MIDI</b>	<b>SOIR</b> (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 25 février	Soupe de patate douce Rôti de porc à la diable Coudes / Duo de courgettes Fromage blanc à la cannelle	Velouté aux champignons Fricassée de bœuf sauce hongroise Pommes de terre persillées Blettes sauce Mornay Abricots au naturel
<b>MARDI</b> 26 février	Terrine de lapin Filet de merlu sauce Dieppoise <b>ou</b> Sauté de veau sauce suprême Pommes de terre lyonnaises Chou de Bruxelles Mousse à la vanille	<b>Plat froid</b> Soupe de flocon d'avoine Escalope panée de volaille Macédoine de légumes Yaourt aux fruits
<b>MERCREDI</b> 27 février	Salade de concombre à la moutarde Couscous garni Semoule et légumes à l'orientale Purée de poire	Consommé brunoise Friand à la viande Salade de betteraves Far breton
<b>JEUDI</b> 28 février	Poireaux à la vinaigrette Spaghetti bolognaise Batavia Tiramisu	Crème de volaille Rognons de porc sauce forestière Purée de potiron Cakes à la framboise
<b> VENDREDI</b> 1 <sup>er</sup> mars	Salade de radis Marmite de poisson <b>ou</b> Saucisse de volaille sauce brune Purée de pois cassé Céleri braisé Salade de fruits	Potage de lentilles corail Galette de céréales Compotée d'aubergines Pomme
<b>SAMEDI</b> 2 mars	Velouté à la tomate Bœuf en daube Pommes de terre nature Jardinière de légumes Clémentines	<b>Menu de Yolande (Wissembourg)</b> Soupe de légumes Griesknepfles (galettes de semoule) Compote pommes pêches Brocolis Purée de pêches
<b>DIMANCHE</b> 3 mars	Mousse de canard Rosbif de cheval Spätzles / Chou rouge Tarte aux fruits rouges	Potage breton Filet de lieu sauce au cidre Pommes de terre au four Flan de légumes Quetsches au naturel

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.

**abrapa**  
*ensemble partageons la vie*

**abrapa**  
*ensemble partageons la vie*

**PORTAGE  
de repas**

**menus DIABÉTIQUES**  
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  
DIABÉTIQUES**

	<b>MIDI</b>	<b>SOIR</b> (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 25 février	Soupe de patate douce Rôti de porc à la diable Coudes / Duo de courgettes Fromage blanc à la cannelle	Velouté aux champignons Fricassée de bœuf sauce hongroise Pommes de terre persillées Blettes sauce Mornay Abricots au naturel
<b>MARDI</b> 26 février	Terrine de lapin Filet de merlu sauce Dieppoise <b>ou</b> Sauté de veau sauce suprême Pommes de terre lyonnaises Chou de Bruxelles Mousse à la vanille	<b>Plat froid</b> Soupe de flocon d'avoine Escalope panée de volaille Macédoine de légumes Yaourt aux fruits
<b>MERCREDI</b> 27 février	Salade de concombre à la moutarde Couscous garni Semoule et légumes à l'orientale Purée de poire	Consommé brunoise Friand à la viande Salade de betteraves Far breton
<b>JEUDI</b> 28 février	Poireaux à la vinaigrette Spaghetti bolognaise Batavia Tiramisu	Crème de volaille Rognons de porc sauce forestière Purée de potiron Cakes à la framboise
<b> VENDREDI</b> 1 <sup>er</sup> mars	Salade de radis Marmite de poisson <b>ou</b> Saucisse de volaille sauce brune Purée de pois cassé Céleri braisé Salade de fruits	Potage de lentilles corail Galette de céréales Compotée d'aubergines Pomme
<b>SAMEDI</b> 2 mars	Velouté à la tomate Bœuf en daube Pommes de terre nature Jardinière de légumes Clémentines	<b>Menu de Yolande (Wissembourg)</b> Soupe de légumes Griesknepfls (galettes de semoule) Compote pommes pêches Brocolis Purée de pêches
<b>DIMANCHE</b> 3 mars	Mousse de canard Rosbif de cheval Spätzles / Chou rouge Tarte aux fruits rouges	Potage breton Filet de lieu sauce au cidre Pommes de terre au four Flan de légumes Quetsches au naturel

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.

**abrapa**  
*ensemble partageons la vie*

**abrapa**  
*ensemble partageons la vie*

**PORTAGE  
de repas**

**menus DIABÉTIQUES**  
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

**POIVRESEL  
& bout'chou**  
Restauration solidaire et sociale

**DU 25 FEVRIER AU 3 MARS 2019**

**menus  
DIABÉTIQUES**

	<b>MIDI</b>	<b>SOIR</b> (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 25 février	Soupe de patate douce Rôti de porc à la diable Coudes / Duo de courgettes Fromage blanc à la cannelle	Velouté aux champignons Fricassée de bœuf sauce hongroise Pommes de terre persillées Blettes sauce Mornay Abricots au naturel
<b>MARDI</b> 26 février	Terrine de lapin Filet de merlu sauce Dieppoise <b>ou</b> Sauté de veau sauce suprême Pommes de terre lyonnaises Chou de Bruxelles Mousse à la vanille	<b>Plat froid</b> Soupe de flocon d'avoine Escalope panée de volaille Macédoine de légumes Yaourt aux fruits
<b>MERCREDI</b> 27 février	Salade de concombre à la moutarde Couscous garni Semoule et légumes à l'orientale Purée de poire	Consommé brunoise Friand à la viande Salade de betteraves Far breton
<b>JEUDI</b> 28 février	Poireaux à la vinaigrette Spaghetti bolognaise Batavia Tiramisu	Crème de volaille Rognons de porc sauce forestière Purée de potiron Cakes à la framboise
<b> VENDREDI</b> 1 <sup>er</sup> mars	Salade de radis Marmite de poisson <b>ou</b> Saucisse de volaille sauce brune Purée de pois cassé Céleri braisé Salade de fruits	Potage de lentilles corail Galette de céréales Compotée d'aubergines Pomme
<b>SAMEDI</b> 2 mars	Velouté à la tomate Bœuf en daube Pommes de terre nature Jardinière de légumes Clémentines	<b>Menu de Yolande (Wissembourg)</b> Soupe de légumes Griesknepfls (galettes de semoule) Compote pommes pêches Brocolis Purée de pêches
<b>DIMANCHE</b> 3 mars	Mousse de canard Rosbif de cheval Spätzles / Chou rouge Tarte aux fruits rouges	Potage breton Filet de lieu sauce au cidre Pommes de terre au four Flan de légumes Quetsches au naturel

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.

**abrapa**  
*ensemble partageons la vie*

**abrapa**  
*ensemble partageons la vie*

**PORTAGE  
de repas**

**menus DIABÉTIQUES**  
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

**POIVRESEL  
& bout'chou**  
Restauration solidaire et sociale

**DU 25 FEVRIER AU 3 MARS 2019**

**menus  
DIABÉTIQUES**

	<b>MIDI</b>	<b>SOIR</b> (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 25 février	Soupe de patate douce Rôti de porc à la diable Coudes / Duo de courgettes Fromage blanc à la cannelle	Velouté aux champignons Fricassée de bœuf sauce hongroise Pommes de terre persillées Blettes sauce Mornay Abricots au naturel
<b>MARDI</b> 26 février	Terrine de lapin Filet de merlu sauce Dieppoise <b>ou</b> Sauté de veau sauce suprême Pommes de terre lyonnaises Chou de Bruxelles Mousse à la vanille	<b>Plat froid</b> Soupe de flocon d'avoine Escalope panée de volaille Macédoine de légumes Yaourt aux fruits
<b>MERCREDI</b> 27 février	Salade de concombre à la moutarde Couscous garni Semoule et légumes à l'orientale Purée de poire	Consommé brunoise Friand à la viande Salade de betteraves Far breton
<b>JEUDI</b> 28 février	Poireaux à la vinaigrette Spaghetti bolognaise Batavia Tiramisu	Crème de volaille Rognons de porc sauce forestière Purée de potiron Cakes à la framboise
<b> VENDREDI</b> 1 <sup>er</sup> mars	Salade de radis Marmite de poisson <b>ou</b> Saucisse de volaille sauce brune Purée de pois cassé Céleri braisé Salade de fruits	Potage de lentilles corail Galette de céréales Compotée d'aubergines Pomme
<b>SAMEDI</b> 2 mars	Velouté à la tomate Bœuf en daube Pommes de terre nature Jardinière de légumes Clémentines	<b>Menu de Yolande (Wissembourg)</b> Soupe de légumes Griesknepfls (galettes de semoule) Compote pommes pêches Brocolis Purée de pêches
<b>DIMANCHE</b> 3 mars	Mousse de canard Rosbif de cheval Spätzles / Chou rouge Tarte aux fruits rouges	Potage breton Filet de lieu sauce au cidre Pommes de terre au four Flan de légumes Quetsches au naturel

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.

**abrapa**  
*ensemble partageons la vie*

**abrapa**  
*ensemble partageons la vie*

**PORTAGE  
de repas**

**menus DIABÉTIQUES**  
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