

**menus
SANS SEL**
à teneur en sel réduit

DU 11 AU 17 FEVRIER 2019

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 11 février	Macédoine à la vinaigrette Sauté 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	Pâté de foie Dos de cabillaud sauce bonne femme ou Rôti de veau à la crème Farfalles / Chou Romanesco Gâteau basque	Plat froid Soupe de poireaux Escalope de porc de pané Salade de pommes de terre Salade de radis Pomme
MERCREDI 13 février	Crème de rutabaga Tranche de bœuf à l'Armagnac Semoule / Julienne de légumes Mousse menthe chocolat	Soupe de pois-cassés Emincé de porc marengo Croquets / Céleri aux herbes Liégeois à la vanille
JEUDI 14 février	Salade d'endives Jambonneau au riesling Purée de panais Semoule au lait	Soupe de fenouil Sauté 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 Gratin de pâtes aux légumes 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

**menus
SANS SEL**
à teneur en sel réduit

DU 18 AU 24 FEVRIER 2019

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 18 février	Soupe de légumes Emincé de bœuf sauce soubise Pommes de terre vapeur / Brocolis Petits suisses sucrés	Soupe au pistou Rôti de dinde au jus Lentilles ménagères Crème dessert au caramel
MARDI 19 février	Salade de betteraves Filet de colin sauce au beurre blanc ou Cocotte de poulet basquaise Boulghour / Légumes méridionaux Kiwi	Soupe de haricots verts Spaetzle au jambon et au oignons Batavia Fromage blanc à la cannelle
MERCREDI 20 février	Sauté de porc sauce paysanne Pommes de terre bouillon / Chou blanc Saint Paulin 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 Oeufs brouillés aux fines herbes 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 Mijoté de bœuf sauce bordelaise Riz / Epinards à la crème Gâteau pêche passion	
SAMEDI 23 février	Fromage blanc à la ciboulette Rôti de porc 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 de vermicelles Pot au feu Légumes du pot et pommes de terre Tarte tropézienne	Plat froid Potage de navets Gigot d'agneau Taboulé Orange

menus SANS SEL
à teneur en sel réduit

DU 25 FEVRIER AU 3 MARS 2019

	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 Pommes de terre persillées Blettes sauce Mornay Mirabelles au sirop
MARDI 26 février	Salade de foie de volaille Filet de merlu sauce à l'aneth 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 Semoule et légumes à l'orientale Salade de fruits exotiques	Consommé brunoise Farfalles à la carbonara 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 flocons d'avoine Compotée d'aubergines Pomme
SAMEDI 2 mars	Velouté à la tomate Bœuf en daube Pommes de terre nature 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	Pâté de campagne Rosbif de cheval Spaëtzles / Chou rouge aux pommes Tarte aux poires	Potage breton Filet de lieu sauce au cidre Flan de légumes Crème brûlée

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.



PORTAGE de repas

menus SANS SEL
à teneur en sel réduit
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



**menus
SANS SEL**
à teneur en sel réduit

DU 25 FEVRIER AU 3 MARS 2019

	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 Pommes de terre persillées Blettes sauce Mornay Mirabelles au sirop
MARDI 26 février	Salade de foie de volaille Filet de merlu sauce à l'aneth 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 Semoule et légumes à l'orientale Salade de fruits exotiques	Consommé brunoise Farfalles à la carbonara 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 flocons d'avoine Compotée d'aubergines Pomme
SAMEDI 2 mars	Velouté à la tomate Bœuf en daube Pommes de terre nature 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	Pâté de campagne Rosbif de cheval Spaëtzles / Chou rouge aux pommes Tarte aux poires	Potage breton Filet de lieu sauce au cidre Flan de légumes Crème brûlée

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.

abrapa
ensemble partageons la vie

abrapa
ensemble partageons la vie

**PORTAGE
de repas**

menus SANS SEL
à teneur en sel réduit
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

menus SANS SEL
à teneur en sel réduit

DU 25 FEVRIER AU 3 MARS 2019

	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 Pommes de terre persillées Blettes sauce Mornay Mirabelles au sirop
MARDI 26 février	Salade de foie de volaille Filet de merlu sauce à l'aneth 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 Semoule et légumes à l'orientale Salade de fruits exotiques	Consommé brunoise Farfalles à la carbonara 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 flocons d'avoine Compotée d'aubergines Pomme
SAMEDI 2 mars	Velouté à la tomate Bœuf en daube Pommes de terre nature 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	Pâté de campagne Rosbif de cheval Spaëtzles / Chou rouge aux pommes Tarte aux poires	Potage breton Filet de lieu sauce au cidre Flan de légumes Crème brûlée

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.



PORTAGE de repas

menus SANS SEL
à teneur en sel réduit
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



menus SANS SEL
à teneur en sel réduit

DU 25 FEVRIER AU 3 MARS 2019

	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 Pommes de terre persillées Blettes sauce Mornay Mirabelles au sirop
MARDI 26 février	Salade de foie de volaille Filet de merlu sauce à l'aneth 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 Semoule et légumes à l'orientale Salade de fruits exotiques	Consommé brunoise Farfalles à la carbonara 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 flocons d'avoine Compotée d'aubergines Pomme
SAMEDI 2 mars	Velouté à la tomate Bœuf en daube Pommes de terre nature 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	Pâté de campagne Rosbif de cheval Spaëtzles / Chou rouge aux pommes Tarte aux poires	Potage breton Filet de lieu sauce au cidre Flan de légumes Crème brûlée

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.



PORTAGE de repas

menus SANS SEL
à teneur en sel réduit
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



menus SANS SEL
à teneur en sel réduit

DU 25 FEVRIER AU 3 MARS 2019

	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 Pommes de terre persillées Blettes sauce Mornay Mirabelles au sirop
MARDI 26 février	Salade de foie de volaille Filet de merlu sauce à l'aneth 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 Semoule et légumes à l'orientale Salade de fruits exotiques	Consommé brunoise Farfalles à la carbonara 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 flocons d'avoine Compotée d'aubergines Pomme
SAMEDI 2 mars	Velouté à la tomate Bœuf en daube Pommes de terre nature 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	Pâté de campagne Rosbif de cheval Spaëtzles / Chou rouge aux pommes Tarte aux poires	Potage breton Filet de lieu sauce au cidre Flan de légumes Crème brûlée

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.



PORTAGE de repas

menus SANS SEL
à teneur en sel réduit
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



menus SANS SEL
à teneur en sel réduit

DU 25 FEVRIER AU 3 MARS 2019

	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 Pommes de terre persillées Blettes sauce Mornay Mirabelles au sirop
MARDI 26 février	Salade de foie de volaille Filet de merlu sauce à l'aneth 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 Semoule et légumes à l'orientale Salade de fruits exotiques	Consommé brunoise Farfalles à la carbonara 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 flocons d'avoine Compotée d'aubergines Pomme
SAMEDI 2 mars	Velouté à la tomate Bœuf en daube Pommes de terre nature 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	Pâté de campagne Rosbif de cheval Spaëtzles / Chou rouge aux pommes Tarte aux poires	Potage breton Filet de lieu sauce au cidre Flan de légumes Crème brûlée

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.



PORTAGE de repas

menus SANS SEL
à teneur en sel réduit
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

