

DU 28 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2020

**menus
DIASEL**
à teneur en sel réduit

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 28 septembre	Poireaux vinaigrette Sauté de porc Strogonoff Mini penne / Courgettes aux herbes Purée pomme banane	Potage minestrone Boulettes végétales au paprika Flan de légumes et pommes de terre Yaourt nature
MARDI 29 septembre	Salade d'endives Filet de colin sauce provençale ou Rôti de bœuf à l'oseille Polenta / Epinards à la crème Crème dessert saveur pain d'épices	Velouté au brocoli Tartiflette Salade feuille de chêne Mirabelles au naturel
MERCREDI 30 septembre	Salade de betteraves Fricassée de volaille au romarin Pommes de terre persillées Gratin de chou fleur Raisin blanc	Soupe de panais Griessknepfles (Galette de semoule) Céleri braisé Purée de pomme
JEUDI 1 ^{er} octobre	Salade de carottes au cerfeuil Carbonade flamande Tagliatelles / Poêlée de champignons Mousse aux fruits rouges	Plat froid Crème de fenouil Rôti de porc Salade de lentilles Salade de haricots verts Poire
VENDREDI 2 octobre	Soupe bretonne Dos de lieu sauce du gléré ou Tajine de volaille Quinoa / Ratatouille Abricots au naturel	Mouliné de légumes Langue de bœuf sauce madère Purée de potiron Pomme au four
SAMEDI 3 octobre	Fromage blanc aux herbes Sauté de porc aux oignons Pommes de terre lyonnaises Chou rouge Salade d'agrumes	Soupe de vermicelles Risotto au poisson Jardinière de légumes Crème brûlée
DIMANCHE 4 octobre	Terrine de poisson Rôti de veau au thym Spaetzles / Tomates au four Tarte exotique	Velouté au cresson Oeufs brouillés Potatoes Blettes à la tomate Cakes au citron

DU 5 AU 11 OCTOBRE 2020

**menus
DIASEL**
à teneur en sel réduit

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 5 octobre	Soupe normande Emincé de porc sauce grand mère Pommes de terre au citron Poêlée champêtre Orange	Crème de rutabaga Mijoté de poulet Petits pois à la française Caponata Purée pomme fraise
MARDI 6 octobre	Salade de radis Cabillaud à la grecque ou Bœuf bourguignon Cœur de blé / Légumes du soleil Yaourt à la grecque	Plat froid Crème d'asperges Gigot d'agneau Taboulé Salade de chou blanc Raisin noir
MERCREDI 7 octobre	Mehlsuppe Spaghetti bolognaise Scarole Tiramisu	Soupe de poireaux Joue de porc au jus Pommes de terre sautées Courgettes à l'ail Madeleines
JEUDI 8 octobre	Pâté de campagne Rôti de veau Orloff Pommes de terre fondantes Ecrasé de légumes Petits suisses nature	Soupe de carottes au cumin Torsades à la volaille Batavia Douceur de fruits au naturel
VENDREDI 9 octobre	Salade de champignons Paella au poisson / Salade feuille de chêne ou Sauté de veau à l'échalote Riz aux petits légumes / Salade feuille de chêne Crème dessert au citron	Soupe à l'oignon Steak haché de bœuf sauce au poivre Macédoine à la crème Fromage blanc nature
SAMEDI 10 octobre	Rôti de porc au curry Pommes de terre vapeur Trio de chou Gouda Purée pomme coing	Crème de légumes verts Galette de flocons d'avoine sauce pesto Courges braisées Mousse au chocolat
DIMANCHE 11 octobre	Salade de maquereau Canard sauce brune Tagliatelles tricolores Haricots beurre Tartes aux fruits rouges	Soupe à la bière Filet de colin sauce à l'aneth Purée d'épinards Pomme

DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

SEMAINE DU GOÛT

**menus
DIASEL**
à teneur en sel réduit

MIDI

SOIR (livré le matin)

LUNDI 12 octobre	Haut de France Soupe vichyssoise Fricadelles de volaille Pommes de terre rôties Gratin d'endives Poires à la chicorée	Soupe de potiron Quiche provençale Salsifis persillées Gâteau de semoule
MARDI 13 octobre	Nouvelle Aquitaine Flan d'asperge Merlu façon kokotxa ou Axoa de veau Haricots blancs / Piperade Flaugnarde aux prunes	Soupe au lait Poireaux au jambon Pommes de terre rissolées Mousse à la vanille
MERCREDI 14 octobre	Auvergne / Rhône Alpes Salade de pommes de terre à l'auvergnate Rôti de bœuf aux marrons Croquets / Gratin de brocolis Fromage blanc à l'abricot	Potage Breton Sauté de dinde sauce soubise Coquillettes Brunoise de légumes Purée pomme ananas
JEUDI 15 octobre	Bourgogne Franche - comté Salade franc-comtoise Cocotte de poulet au vin jaune Lentilles sauce blanche Céleri à la tomate Raisin blanc	Soupe au pistou Fondant de foie de génisse au Pinot Noir Pommes de terre tropéziennes Fenouil braisé Cakes au chocolat
 VENDREDI 16 octobre	Normandie Salade d'artichaut à la normande Cassolette de la mer sauce cidre et crème ou Sauté de veau sauce cidre et crème Pommes de terre au four / Haricots verts Tarte Normande	Consommé Célestine Effiloché de bœuf à l'ancienne Flageolets aux aromates Légumes méridionaux Yaourt nature
SAMEDI 17 octobre	France des Iles Rougail de concombre Cari de porc Riz créole / Carottes glacées Salade de fruits à la vanille	Soupe à l'oseille Omelettes aux herbes Purée de légumes Kiwi
DIMANCHE 18 octobre	Grand Est Soupe Lorraine Haut de cuisse de poulet à la mirabelle Nouilles à la livèche / Duo chou et navet Tarte aux quetsches et à la cannelle	Plat froid Velouté de tomate Salade niçoise Pêches au naturel

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.



**PORTAGE
de repas**

menus DIABÉTIQUE SANS SEL
à teneur en sel réduit

DU 28 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2020

LA SEMAINE DU GOÛT

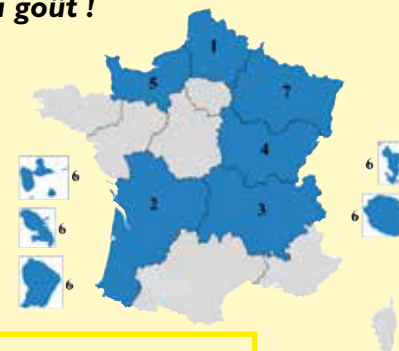
DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

La cuisine centrale Poivrese & Bout'chou et l'ABRAPA vous invitent à un Tour de France gastronomique à la découverte de quelques-unes de nos belles régions :

1. Les Hauts de France
2. La Nouvelle Aquitaine
3. L'Auvergne / Rhône Alpes
4. La Bourgogne Franche - comté
5. La Normandie
6. l'Outre-Mer
7. Le Grand Est

Le chef et son équipe vont vous concocter des plats traditionnels afin de vous plonger dans les richesses gustatives de notre patrimoine !

Délicieuse semaine du goût !



Strasbourg

Tél. 03 88 37 22 31



DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

SEMAINE DU GOÛT

MIDI

SOIR (livré le matin)

**menus
DIASEL**
à teneur en sel réduit

LUNDI 12 octobre	Haut de France Soupe vichyssoise Fricadelles de volaille Pommes de terre rôties Gratin d'endives Poires à la chicorée	Soupe de potiron Quiche provençale Salsifis persillées Gâteau de semoule
MARDI 13 octobre	Nouvelle Aquitaine Flan d'asperge Merlu façon kokotxa ou Axoa de veau Haricots blancs / Piperade Flaugnarde aux prunes	Soupe au lait Poireaux au jambon Pommes de terre rissolées Mousse à la vanille
MERCREDI 14 octobre	Auvergne / Rhône Alpes Salade de pommes de terre à l'auvergnate Rôti de bœuf aux marrons Croquets / Gratin de brocolis Fromage blanc à l'abricot	Potage Breton Sauté de dinde sauce soubise Coquillettes Brunoise de légumes Purée pomme ananas
JEUDI 15 octobre	Bourgogne Franche - comté Salade franc-comtoise Cocotte de poulet au vin jaune Lentilles sauce blanche Céleri à la tomate Raisin blanc	Soupe au pistou Fondant de foie de génisse au Pinot Noir Pommes de terre tropéziennes Fenouil braisé Cakes au chocolat
 VENDREDI 16 octobre	Normandie Salade d'artichaut à la normande Cassolette de la mer sauce cidre et crème ou Sauté de veau sauce cidre et crème Pommes de terre au four / Haricots verts Tarte Normande	Consommé Célestine Effiloché de bœuf à l'ancienne Flageolets aux aromates Légumes méridionaux Yaourt nature
SAMEDI 17 octobre	France des Iles Rougail de concombre Cari de porc Riz créole / Carottes glacées Salade de fruits à la vanille	Soupe à l'oseille Omelettes aux herbes Purée de légumes Kiwi
DIMANCHE 18 octobre	Grand Est Soupe Lorraine Haut de cuisse de poulet à la mirabelle Nouilles à la livèche / Duo chou et navet Tarte aux quetsches et à la cannelle	Plat froid Velouté de tomate Salade niçoise Pêches au naturel

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.



**PORTAGE
de repas**

menus DIABÉTIQUE SANS SEL
à teneur en sel réduit

DU 28 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2020

LA SEMAINE DU GOÛT

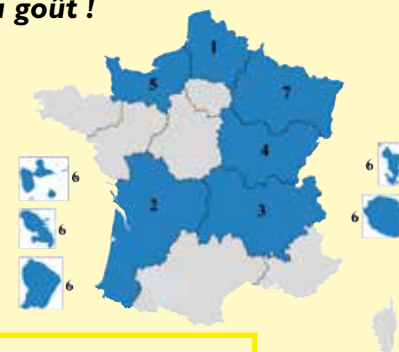
DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

La cuisine centrale Poivre&sel & Bout'chou et l'ABRAPA vous invitent à un Tour de France gastronomique à la découverte de quelques-unes de nos belles régions :

1. Les Hauts de France
2. La Nouvelle Aquitaine
3. L'Auvergne / Rhône Alpes
4. La Bourgogne Franche - comté
5. La Normandie
6. l'Outre-Mer
7. Le Grand Est

Le chef et son équipe vont vous concocter des plats traditionnels afin de vous plonger dans les richesses gustatives de notre patrimoine !

Délicieuse semaine du goût !



Benfeld

Tél. 03 88 48 38 82



DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

SEMAINE DU GOÛT

MIDI

SOIR (livré le matin)

menus
DIASEL
à teneur en sel réduit

LUNDI 12 octobre	Haut de France Soupe vichyssoise Fricadelles de volaille Pommes de terre rôties Gratin d'endives Poires à la chicorée	Soupe de potiron Quiche provençale Salsifis persillées Gâteau de semoule
MARDI 13 octobre	Nouvelle Aquitaine Flan d'asperge Merlu façon kokotxa ou Axoa de veau Haricots blancs / Piperade Flaugnarde aux prunes	Soupe au lait Poireaux au jambon Pommes de terre rissolées Mousse à la vanille
MERCREDI 14 octobre	Auvergne / Rhône Alpes Salade de pommes de terre à l'auvergnate Rôti de bœuf aux marrons Croquets / Gratin de brocolis Fromage blanc à l'abricot	Potage Breton Sauté de dinde sauce soubise Coquillettes Brunoise de légumes Purée pomme ananas
JEUDI 15 octobre	Bourgogne Franche - comté Salade franc-comtoise Cocotte de poulet au vin jaune Lentilles sauce blanche Céleri à la tomate Raisin blanc	Soupe au pistou Fondant de foie de génisse au Pinot Noir Pommes de terre tropéziennes Fenouil braisé Cakes au chocolat
 VENDREDI 16 octobre	Normandie Salade d'artichaut à la normande Cassolette de la mer sauce cidre et crème ou Sauté de veau sauce cidre et crème Pommes de terre au four / Haricots verts Tarte Normande	Consommé Célestine Effiloché de bœuf à l'ancienne Flageolets aux aromates Légumes méridionaux Yaourt nature
SAMEDI 17 octobre	France des Iles Rougail de concombre Cari de porc Riz créole / Carottes glacées Salade de fruits à la vanille	Soupe à l'oseille Omelettes aux herbes Purée de légumes Kiwi
DIMANCHE 18 octobre	Grand Est Soupe Lorraine Haut de cuisse de poulet à la mirabelle Nouilles à la livèche / Duo chou et navet Tarte aux quetsches et à la cannelle	Plat froid Velouté de tomate Salade niçoise Pêches au naturel

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.



PORTAGE
de repas

menus DIABÉTIQUE SANS SEL
à teneur en sel réduit

DU 28 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2020

LA SEMAINE DU GOÛT

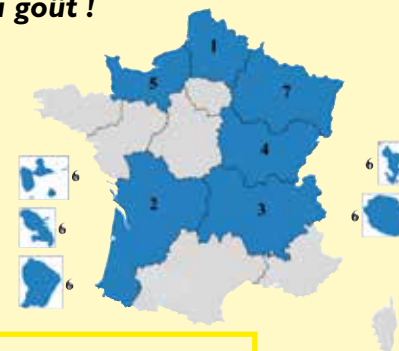
DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

La cuisine centrale Poivrese & Bout'chou et l'ABRAPA vous invitent à un Tour de France gastronomique à la découverte de quelques-unes de nos belles régions :

1. Les Hauts de France
2. La Nouvelle Aquitaine
3. L'Auvergne / Rhône Alpes
4. La Bourgogne Franche - comté
5. La Normandie
6. l'Outre-Mer
7. Le Grand Est

Le chef et son équipe vont vous concocter des plats traditionnels afin de vous plonger dans les richesses gustatives de notre patrimoine !

Délicieuse semaine du goût !



Schirmeck

Tél. 03 88 48 38 82



DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

SEMAINE DU GOÛT

MIDI

SOIR (livré le matin)

menus
DIASEL
à teneur en sel réduit

LUNDI 12 octobre	Haut de France Soupe vichyssoise Fricadelles de volaille Pommes de terre rôties Gratin d'endives Poires à la chicorée	Soupe de potiron Quiche provençale Salsifis persillées Gâteau de semoule
MARDI 13 octobre	Nouvelle Aquitaine Flan d'asperge Merlu façon kokotxa ou Axoa de veau Haricots blancs / Piperade Flaugnarde aux prunes	Soupe au lait Poireaux au jambon Pommes de terre rissolées Mousse à la vanille
MERCREDI 14 octobre	Auvergne / Rhône Alpes Salade de pommes de terre à l'auvergnate Rôti de bœuf aux marrons Croquets / Gratin de brocolis Fromage blanc à l'abricot	Potage Breton Sauté de dinde sauce soubise Coquillettes Brunoise de légumes Purée pomme ananas
JEUDI 15 octobre	Bourgogne Franche - comté Salade franc-comtoise Cocotte de poulet au vin jaune Lentilles sauce blanche Céleri à la tomate Raisin blanc	Soupe au pistou Fondant de foie de génisse au Pinot Noir Pommes de terre tropéziennes Fenouil braisé Cakes au chocolat
 VENDREDI 16 octobre	Normandie Salade d'artichaut à la normande Cassolette de la mer sauce cidre et crème ou Sauté de veau sauce cidre et crème Pommes de terre au four / Haricots verts Tarte Normande	Consommé Célestine Effiloché de bœuf à l'ancienne Flageolets aux aromates Légumes méridionaux Yaourt nature
SAMEDI 17 octobre	France des Iles Rougail de concombre Cari de porc Riz créole / Carottes glacées Salade de fruits à la vanille	Soupe à l'oseille Omelettes aux herbes Purée de légumes Kiwi
DIMANCHE 18 octobre	Grand Est Soupe Lorraine Haut de cuisse de poulet à la mirabelle Nouilles à la livèche / Duo chou et navet Tarte aux quetsches et à la cannelle	Plat froid Velouté de tomate Salade niçoise Pêches au naturel

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.



PORTAGE
de repas

menus DIABÉTIQUE SANS SEL
à teneur en sel réduit

DU 28 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2020

LA SEMAINE DU GOÛT

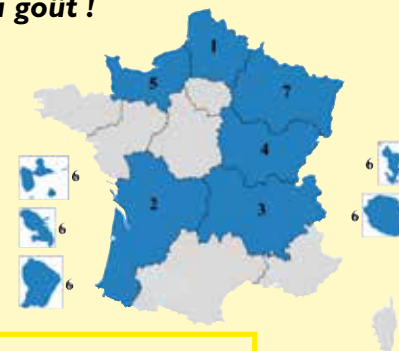
DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

La cuisine centrale Poivre&sel & Bout'chou et l'ABRAPA vous invitent à un Tour de France gastronomique à la découverte de quelques-unes de nos belles régions :

1. Les Hauts de France
2. La Nouvelle Aquitaine
3. L'Auvergne / Rhône Alpes
4. La Bourgogne Franche - comté
5. La Normandie
6. l'Outre-Mer
7. Le Grand Est

Le chef et son équipe vont vous concocter des plats traditionnels afin de vous plonger dans les richesses gustatives de notre patrimoine !

Délicieuse semaine du goût !



Saverne

Tél. 03 88 01 05 49



DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

SEMAINE DU GOÛT

MIDI

SOIR (livré le matin)

**menus
DIASEL**
à teneur en sel réduit

LUNDI 12 octobre	Haut de France Soupe vichyssoise Fricadelles de volaille Pommes de terre rôties Gratin d'endives Poires à la chicorée	Soupe de potiron Quiche provençale Salsifis persillées Gâteau de semoule
MARDI 13 octobre	Nouvelle Aquitaine Flan d'asperge Merlu façon kokotxa ou Axoa de veau Haricots blancs / Piperade Flaugnarde aux prunes	Soupe au lait Poireaux au jambon Pommes de terre rissolées Mousse à la vanille
MERCREDI 14 octobre	Auvergne / Rhône Alpes Salade de pommes de terre à l'auvergnate Rôti de bœuf aux marrons Croquets / Gratin de brocolis Fromage blanc à l'abricot	Potage Breton Sauté de dinde sauce soubise Coquillettes Brunoise de légumes Purée pomme ananas
JEUDI 15 octobre	Bourgogne Franche - comté Salade franc-comtoise Cocotte de poulet au vin jaune Lentilles sauce blanche Céleri à la tomate Raisin blanc	Soupe au pistou Fondant de foie de génisse au Pinot Noir Pommes de terre tropéziennes Fenouil braisé Cakes au chocolat
 VENDREDI 16 octobre	Normandie Salade d'artichaut à la normande Cassolette de la mer sauce cidre et crème ou Sauté de veau sauce cidre et crème Pommes de terre au four / Haricots verts Tarte Normande	Consommé Célestine Effiloché de bœuf à l'ancienne Flageolets aux aromates Légumes méridionaux Yaourt nature
SAMEDI 17 octobre	France des Iles Rougail de concombre Cari de porc Riz créole / Carottes glacées Salade de fruits à la vanille	Soupe à l'oseille Omelettes aux herbes Purée de légumes Kiwi
DIMANCHE 18 octobre	Grand Est Soupe Lorraine Haut de cuisse de poulet à la mirabelle Nouilles à la livèche / Duo chou et navet Tarte aux quetsches et à la cannelle	Plat froid Velouté de tomate Salade niçoise Pêches au naturel

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.



**PORTAGE
de repas**

menus DIABÉTIQUE SANS SEL
à teneur en sel réduit

DU 28 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2020

LA SEMAINE DU GOÛT

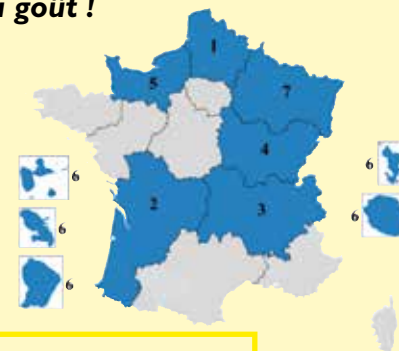
DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

La cuisine centrale Poivre&sel & Bout'chou et l'ABRAPA vous invitent à un Tour de France gastronomique à la découverte de quelques-unes de nos belles régions :

1. Les Hauts de France
2. La Nouvelle Aquitaine
3. L'Auvergne / Rhône Alpes
4. La Bourgogne Franche - comté
5. La Normandie
6. l'Outre-Mer
7. Le Grand Est

Le chef et son équipe vont vous concocter des plats traditionnels afin de vous plonger dans les richesses gustatives de notre patrimoine !

Délicieuse semaine du goût !



Drulingen

Tél. 03 88 01 05 49



DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

SEMAINE DU GOÛT

MIDI

SOIR (livré le matin)

**menus
DIASEL**
à teneur en sel réduit

LUNDI 12 octobre	Haut de France Soupe vichyssoise Fricadelles de volaille Pommes de terre rôties Gratin d'endives Poires à la chicorée	Soupe de potiron Quiche provençale Salsifis persillées Gâteau de semoule
MARDI 13 octobre	Nouvelle Aquitaine Flan d'asperge Merlu façon kokotxa ou Axoa de veau Haricots blancs / Piperade Flaugnarde aux prunes	Soupe au lait Poireaux au jambon Pommes de terre rissolées Mousse à la vanille
MERCREDI 14 octobre	Auvergne / Rhône Alpes Salade de pommes de terre à l'auvergnate Rôti de bœuf aux marrons Croquets / Gratin de brocolis Fromage blanc à l'abricot	Potage Breton Sauté de dinde sauce soubise Coquillettes Brunoise de légumes Purée pomme ananas
JEUDI 15 octobre	Bourgogne Franche - comté Salade franc-comtoise Cocotte de poulet au vin jaune Lentilles sauce blanche Céleri à la tomate Raisin blanc	Soupe au pistou Fondant de foie de génisse au Pinot Noir Pommes de terre tropéziennes Fenouil braisé Cakes au chocolat
 VENDREDI 16 octobre	Normandie Salade d'artichaut à la normande Cassolette de la mer sauce cidre et crème ou Sauté de veau sauce cidre et crème Pommes de terre au four / Haricots verts Tarte Normande	Consommé Célestine Effiloché de bœuf à l'ancienne Flageolets aux aromates Légumes méridionaux Yaourt nature
SAMEDI 17 octobre	France des Iles Rougail de concombre Cari de porc Riz créole / Carottes glacées Salade de fruits à la vanille	Soupe à l'oseille Omelettes aux herbes Purée de légumes Kiwi
DIMANCHE 18 octobre	Grand Est Soupe Lorraine Haut de cuisse de poulet à la mirabelle Nouilles à la livèche / Duo chou et navet Tarte aux quetsches et à la cannelle	Plat froid Velouté de tomate Salade niçoise Pêches au naturel

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.



**PORTAGE
de repas**

menus DIABÉTIQUE SANS SEL
à teneur en sel réduit

DU 28 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2020

LA SEMAINE DU GOÛT

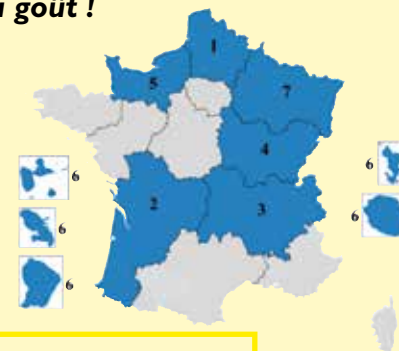
DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

La cuisine centrale Poivrese & Bout'chou et l'ABRAPA vous invitent à un Tour de France gastronomique à la découverte de quelques-unes de nos belles régions :

1. Les Hauts de France
2. La Nouvelle Aquitaine
3. L'Auvergne / Rhône Alpes
4. La Bourgogne Franche - comté
5. La Normandie
6. l'Outre-Mer
7. Le Grand Est

Le chef et son équipe vont vous concocter des plats traditionnels afin de vous plonger dans les richesses gustatives de notre patrimoine !

Délicieuse semaine du goût !



Wissembourg

Tél. 03 88 54 27 54

