

DU 28 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2020

menus
SANS SEL
à teneur en sel réduit

MIDI

SOIR (livré le matin)

LUNDI

28 septembre

Poireaux vinaigrette
Sauté de porc Stroganoff
Mini penne / Courgettes aux herbes
Nouveauté Yaourt nature et céréales

Potage minestrone
Boulettes végétales au paprika
Flan de légumes et pommes de terre
Riz au lait

MARDI

29 septembre

Salade d'endives
Filet de colin sauce provençale
ou Rôti de bœuf à l'oseille
Polenta / Epinards à la crème
Bavarois au chocolat

Velouté au brocoli
Tartiflette
Salade feuille de chêne
Mirabelles au naturel

MERCREDI

30 septembre

Salade de betteraves
Fricassée de volaille au romarin
Gratin de chou fleur et pommes de terre
Raisin blanc

Soupe de panais
Griesknepfles
(Galette de semoule)
Compote de pomme
Mousse au citron

JEUDI

1^{er} octobre

Salade de carottes au cerfeuil
Carbonade flamande
Tagliatelles / Poêlée de champignons
Compote aux abricots

Plat froid
Crème de fenouil
Rôti de porc
Salade de lentilles
Poire

VENDREDI

2 octobre

Soupe bretonne
Dos de lieu sauce dugléré
ou Tajine de volaille
Quinoa / Ratatouille
Yaourt sucré

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
Petits suisses aux fruits

DIMANCHE

4 octobre

Terrine de poisson
Rôti de veau au thym
Spaetzles / Tomates au four
Tiramisu

Velouté au cresson
Oeufs brouillés
Potatoes
Cakes au citron

DU 5 AU 11 OCTOBRE 2020

menus
SANS SEL
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
Crème dessert au caramel

Crème de rutabaga
Mijoté de poulet
Petits pois à la française
Pêches au sirop

MARDI

6 octobre

Salade de radis
Cabillaud à la grecque
ou Bœuf bourguignon
Cœur de blé / Légumes du soleil
Yaourt à la grecque + sucre

Plat froid
Crème d'asperges
Gigot d'agneau
Taboulé
Raisin noir

MERCREDI

7 octobre

Mehlsuppe
Spaghetti bolognaise
Scarole
Cocktail de fruits

Soupe de poireaux
Joue de porc au jus
Pommes de terre sautées
Courgettes à l'ail
Petits suisses sucrés

JEUDI

8 octobre

Pâté de campagne
Rôti de veau Orloff
Pommes de terre fondantes
Ecrasé de légumes
Crumble aux pommes

Soupe de carottes au cumin
Torsades à la volaille
Batavia
Biscuits à l'orange

VENDREDI

9 octobre

Salade de champignons
Paella au poisson
ou Sauté de veau à l'échalote
Riz aux petits légumes
Crème catalane au chocolat

Soupe à l'oignon
Steak haché de bœuf sauce au poivre
Macédoine à la crème
Mousse aux fruits rouges

SAMEDI

10 octobre

Rôti de porc au curry
Pommes de terre vapeur
Trio de chou
Gouda
Compote pomme coing

Crème de légumes verts
Galette de flocons d'avoine sauce pesto
Courges braisées
Fromage blanc aux fruits

DIMANCHE

11 octobre

Salade de maquereau
Canard sauce à l'orange
Tagliatelles tricolores
Haricots beurre
Gâteau basque

Soupe à la bière
Filet de colin sauce à l'aneth
Purée d'épinards
Pomme

DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

SEMAINE DU GOÛT

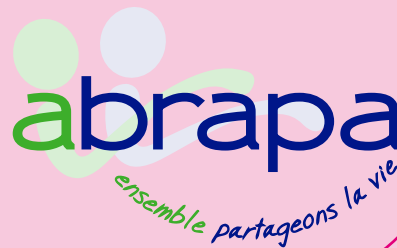
MIDI

SOIR (livré le matin)

menus SANS SEL 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 Moelleux au chocolat
MARDI 13 octobre	Nouvelle Aquitaine Flan d'asperge Merlu façon kokotxa ou Axoa de veau Haricots blancs / Piperade Duo pommes pruneaux	Soupe au lait Poireaux au jambon Pommes de terre rissolées Yaourt aromatisé
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 poire
JEUDI 15 octobre	Bourgogne Franche - comté Salade franc-comtoise Cocotte de poulet au vin jaune Lentilles sauce blanche Raisin blanc	Soupe au pistou Fondant de foie de génisse au Pinot Noir Pommes de terre tropéziennes Fenouil braisé Flan au caramel
 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 Petits suisses aux fruits
SAMEDI 17 octobre	France des Iles Rougail de concombre Porc à l'ananas 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 Baba au rhum	Plat froid Velouté de tomate Salade niçoise Semoule au lait

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.



PORTAGE de repas

menus SANS SEL à teneur en sel réduit

DU 28 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2020

LA SEMAINE DU GOÛT

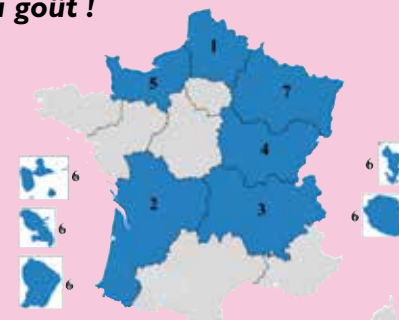
DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

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 !



Strasbourg

Tél. 03 88 37 22 31



DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

SEMAINE DU GOÛT

MIDI

SOIR (livré le matin)

menus SANS SEL
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
Moelleux au chocolat

MARDI
13 octobre

Nouvelle Aquitaine
Flan d'asperge
Merlu façon kokotxa
ou Axoa de veau
Haricots blancs / Piperade
Duo pommes pruneaux

Soupe au lait
Poireaux au jambon
Pommes de terre rissolées
Yaourt aromatisé

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 poire

JEUDI
15 octobre

Bourgogne Franche - comté
Salade franc-comtoise
Cocotte de poulet au vin jaune
Lentilles sauce blanche
Raisin blanc

Soupe au pistou
Fondant de foie de génisse au Pinot Noir
Pommes de terre tropéziennes
Fenouil braisé
Flan au caramel

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
Petits suisses aux fruits

SAMEDI
17 octobre

France des Iles
Rougail de concombre
Porc à l'ananas
Riz créole / Carottes glacées
Salade de fruits à la vanille

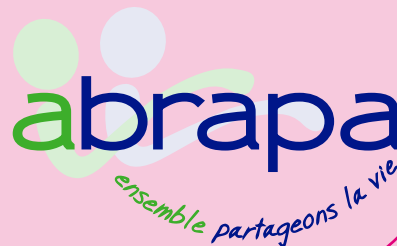
Soupe à l'oseille
Omelettes aux herbes
Purée de légumes
Kiwi

DIMANCHE
18 octobre

Grand Est
Soupe Lorraine
Haut de cuisse de poulet à la mirabelle
Nouilles à la livèche / Duo chou et navet
Baba au rhum

Plat froid
Velouté de tomate
Salade niçoise
Semoule au lait

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.



PORTAGE de repas

menus SANS SEL
à teneur en sel réduit
DU 28 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2020

LA SEMAINE DU GOÛT

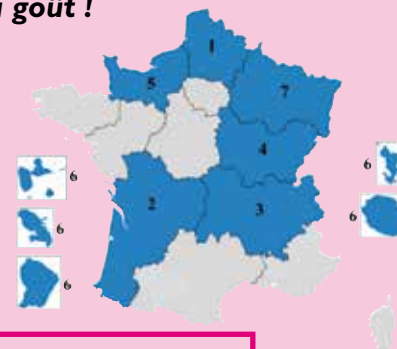
DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

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 SANS SEL
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
Moelleux au chocolat

MARDI
13 octobre

Nouvelle Aquitaine
Flan d'asperge
Merlu façon kokotxa
ou Axoa de veau
Haricots blancs / Piperade
Duo pommes pruneaux

Soupe au lait
Poireaux au jambon
Pommes de terre rissolées
Yaourt aromatisé

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 poire

JEUDI
15 octobre

Bourgogne Franche - comté
Salade franc-comtoise
Cocotte de poulet au vin jaune
Lentilles sauce blanche
Raisin blanc

Soupe au pistou
Fondant de foie de génisse au Pinot Noir
Pommes de terre tropéziennes
Fenouil braisé
Flan au caramel

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
Petits suisses aux fruits

SAMEDI
17 octobre

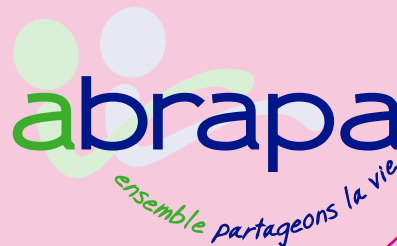
France des Iles
Rougail de concombre
Porc à l'ananas
Riz créole / Carottes glacées
Salade de fruits à la vanille

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
Baba au rhum

Plat froid
Velouté de tomate
Salade niçoise
Semoule au lait



PORTAGE de repas

menus SANS SEL
à teneur en sel réduit
DU 28 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2020

LA SEMAINE DU GOÛT

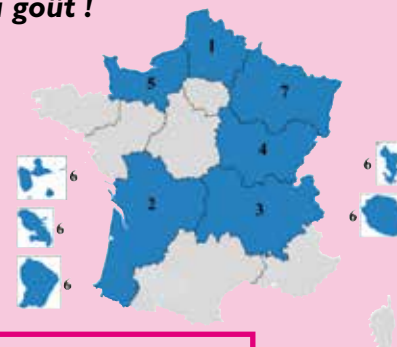
DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

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

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.



DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

SEMAINE DU GOÛT

MIDI

SOIR (livré le matin)

menus SANS SEL
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
Moelleux au chocolat

MARDI
13 octobre

Nouvelle Aquitaine
Flan d'asperge
Merlu façon kokotxa
ou Axoa de veau
Haricots blancs / Piperade
Duo pommes pruneaux

Soupe au lait
Poireaux au jambon
Pommes de terre rissolées
Yaourt aromatisé

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 poire

JEUDI
15 octobre

Bourgogne Franche - comté
Salade franc-comtoise
Cocotte de poulet au vin jaune
Lentilles sauce blanche
Raisin blanc

Soupe au pistou
Fondant de foie de génisse au Pinot Noir
Pommes de terre tropéziennes
Fenouil braisé
Flan au caramel

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
Petits suisses aux fruits

SAMEDI
17 octobre

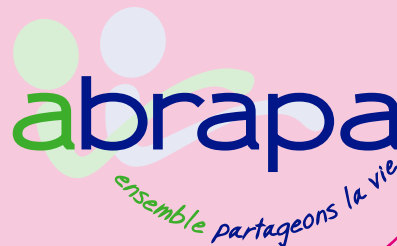
France des Iles
Rougail de concombre
Porc à l'ananas
Riz créole / Carottes glacées
Salade de fruits à la vanille

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
Baba au rhum

Plat froid
Velouté de tomate
Salade niçoise
Semoule au lait



PORTAGE de repas

menus SANS SEL
à teneur en sel réduit
DU 28 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2020

LA SEMAINE DU GOÛT

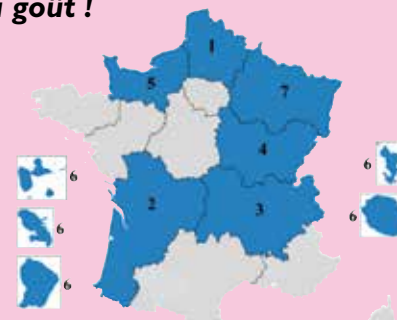
DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

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

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.



DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

SEMAINE DU GOÛT

MIDI

SOIR (livré le matin)

menus SANS SEL 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
Moelleux au chocolat

MARDI
13 octobre

Nouvelle Aquitaine
Flan d'asperge
Merlu façon kokotxa
ou Axoa de veau
Haricots blancs / Piperade
Duo pommes pruneaux

Soupe au lait
Poireaux au jambon
Pommes de terre rissolées
Yaourt aromatisé

MERCREDI
14 octobre

Auvergne / Rhône Alpes
Salade de pommes de terre à l'auvergnate
Rôti de bœuf aux marrons
Crozets / Gratin de brocolis
Fromage blanc à l'abricot

Potage Breton
Sauté de dinde sauce soubise
Coquillettes
Brunoise de légumes
Purée pomme poire

JEUDI
15 octobre

Bourgogne Franche - comté
Salade franc-comtoise
Cocotte de poulet au vin jaune
Lentilles sauce blanche
Raisin blanc

Soupe au pistou
Fondant de foie de génisse au Pinot Noir
Pommes de terre tropéziennes
Fenouil braisé
Flan au caramel

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
Petits suisses aux fruits

SAMEDI
17 octobre

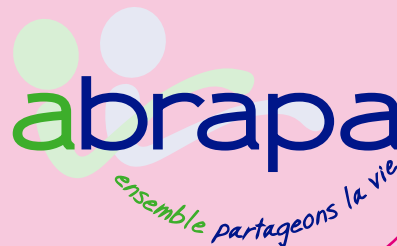
France des Iles
Rougail de concombre
Porc à l'ananas
Riz créole / Carottes glacées
Salade de fruits à la vanille

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
Baba au rhum

Plat froid
Velouté de tomate
Salade niçoise
Semoule au lait



PORTAGE de repas

menus SANS SEL à teneur en sel réduit DU 28 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2020

LA SEMAINE DU GOÛT

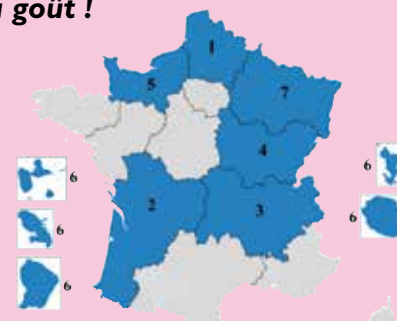
DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

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 !



Drulingen

Tél. 03 88 01 05 49

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.



DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

SEMAINE DU GOÛT

MIDI

SOIR (livré le matin)

menus SANS SEL 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
Moelleux au chocolat

MARDI
13 octobre

Nouvelle Aquitaine
Flan d'asperge
Merlu façon kokotxa
ou Axoa de veau
Haricots blancs / Piperade
Duo pommes pruneaux

Soupe au lait
Poireaux au jambon
Pommes de terre rissolées
Yaourt aromatisé

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 poire

JEUDI
15 octobre

Bourgogne Franche - comté
Salade franc-comtoise
Cocotte de poulet au vin jaune
Lentilles sauce blanche
Raisin blanc

Soupe au pistou
Fondant de foie de génisse au Pinot Noir
Pommes de terre tropéziennes
Fenouil braisé
Flan au caramel

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
Petits suisses aux fruits

SAMEDI
17 octobre

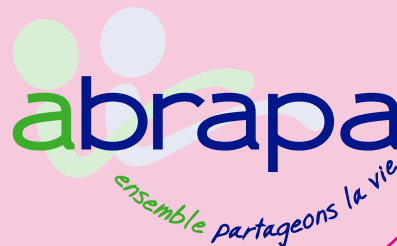
France des Iles
Rougail de concombre
Porc à l'ananas
Riz créole / Carottes glacées
Salade de fruits à la vanille

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
Baba au rhum

Plat froid
Velouté de tomate
Salade niçoise
Semoule au lait



PORTAGE de repas

menus SANS SEL à teneur en sel réduit DU 28 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2020

LA SEMAINE DU GOÛT

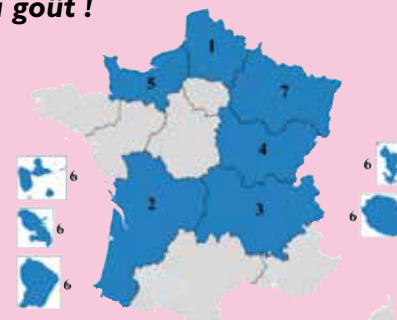
DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

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

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.

