

menus

**DU 9 AU 15 NOVEMBRE 2020**

**MIDI**

**SOIR** (livré le matin)

**LUNDI**

9 novembre

Feuilleté au fromage  
Paupiette de bœuf aux champignons  
Spaëtzle / Chou rouge  
Fromage blanc à la vanille

Soupe au lait  
Rôti de dinde au pinot noir  
Gnocchis / Duo de courgettes  
Cakes aux fruits

**MARDI**

10 novembre

Soupe bretonne  
Filet de colin au curry  
**ou** Sauté de veau au jus  
Duo de céréales / Ratatouille  
Pomme  
**Mouliné** : Compote de pomme

Soupe au pistou  
Langue de bœuf sauce Madère  
Pommes de terre au four  
Brocolis  
Mirabelles au sirop

**MERCREDI**

11 novembre  
Toussaint  
Livré mardi matin

Salade de betteraves  
Cocotte de poulet Basquaise  
Torsades / Choux de Bruxelles  
Tourte crumble aux pommes

Crème de rutabaga  
Hachis Parmentier  
Batavia  
Liégeois au chocolat

**JEUDI**

12 novembre

Salade de cœurs de palmier  
Emincé de porc au thym et au miel  
Pommes de terre persillées  
Epinard  
Compote de fraise et Brioches aux  
pépites de chocolat

Soupe de navet  
Quiche à la volaille  
Salade de haricots verts  
Semoule au lait

**VENDREDI**

13 novembre

Pâté de campagne  
Fleuron de la mer (colin, fruits de mer)  
**ou** Tranche de bœuf au romarin  
Purée de potiron  
Raisin noir

Soupe à l'oseille  
Timbale de pâtes aux petits légumes  
Scarole  
Clémentines

**SAMEDI**

14 novembre

Soupe de légumes verts  
Kassler fumé  
Lentilles à la ménagère  
Abricots au sirop

Velouté de volaille  
Omelette piperade  
Pommes de terre rissolées  
Salade de fruits

**DIMANCHE**

15 novembre

Surimi sauce cocktail  
**Nouveauté** Sauté de veau au  
vinaigre balsamique  
Riz / Haricots plats  
**Nouveauté** Moelleux à la mandarine

**Plat froid**  
Soupe aux choux  
Saumon grillé aux herbes  
Salade de pâtes  
Mousse au citron

**REPAS DE REMPLACEMENT**  
TORTELLINI RICOTTA EPINARD / SALADE FEUILLE DE CHÊNE

menus

**DU 16 AU 22 NOVEMBRE 2020**

**MIDI**

**SOIR** (livré le matin)

**LUNDI**

16 novembre

Macédoine de légumes à la vinaigrette  
Sauté de volaille à l'échalote  
Knepfles / Duo de carottes  
Orange

Consommé brunoise  
Estomac de porc farci à la hongroise  
Pommes de terre fondantes  
Petits suisses aux fruits

**MARDI**

17 novembre

Salade de radis  
Filet de merlu à l'Américaine  
**ou** Tranche de bœuf aux olives  
Purée de chou vert  
Mousse menthe chocolat

Potage aux légumes d'hiver  
Pain de viande à l'estragon  
Farfalles / Flan de légumes  
Compote pomme pêche

**MERCREDI**

18 novembre

Salade de céleri  
Navets salés  
(lard salé, kassler, knack, saucisse fumée)  
Pommes de terre persillées  
Salade de fruits

Soupe de patate douce  
Moussaka  
Riz  
Liégeois à la vanille

**JEUDI**

19 novembre

Velouté Dubarry  
Bœuf en daube  
Cœur de blé / Haricots verts  
Jalousie à l'abricot

Soupe de fenouil  
Tortellini ricotta épinard  
Batavia  
Cakes au citron

**VENDREDI**

20 novembre

Soupe de lentilles  
Filet de lieu au cidre  
**ou** Emincé de veau à l'ancienne  
Fondue de poireaux  
et pommes de terre  
Salade d'ananas

Velouté de potiron  
Tarte à l'oignon  
Salade de betteraves  
Yaourt aux fruits

**SAMEDI**

21 novembre

Salade de thon  
Endives au jambon  
Pommes de terre rôties au romarin  
Fromage blanc au miel

**Plat froid**  
Soupe au cresson  
Haut de cuisse de poulet grillé  
Taboulé  
Pomme au four

**DIMANCHE**

22 novembre

Salade d'artichaut à la vinaigrette  
Rosbif de cheval  
Spaetzle / Champignons à l'ail  
Tiramisu

Consommé Célestine  
Filet de colin pané  
Purée de brocolis  
Kiwi

**REPAS DE REMPLACEMENT**  
FEUILLETÉ FRANC-COMTOIS DE DINDE / CÉLERI BRAISÉ

**DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2020**

menus

**MIDI**

**SOIR** (livré le matin)

<b>LUNDI</b> 23 novembre	Carottes cuites à la coriandre Cassoulet garni Crème dessert au café	Soupe à l'oignon Risotto aux légumes Tomate au four Poires au sirop
<b>MARDI</b> 24 novembre	Galantine de volaille Marmite de la mer (colin, moules) <b>ou</b> Hamburger de veau sauce piment d'Espelette Macaronis / Courgettes aux herbes Salade d'agrumes	Potage à l'Alsacienne Jambon braisé sauce brune Pommes de terre rissolées Trio de chou Moelleux fourrés à la fraise
<b>MERCREDI</b> 25 novembre	Velouté de julienne Rôti de porc à la provençale Gnocchi / Chou rouge Chèvre et emmental	Velouté de brocolis Demi-lune au fromage Salade feuille de chêne Coupe tropicale
<b>JEUDI</b> 26 novembre	Salade de chou blanc au cumin Pot au feu garni Pommes de terre sautées Légumes du pot Gâteau mousse au chocolat	Soupe de flocons d'avoine Œufs brouillés Petits pois carottes Compote de pomme
<b>VENDREDI</b> 27 novembre	Pizza du chef Filet de hoki à la ciboulette <b>ou</b> Saucisse de volaille au jus Boulghour / Légumes du soleil Pruneaux au sirop	Crème à l'oseille Foie de volaille charcutière Purée de pommes de terre Riz au lait
<b>SAMEDI</b> 28 novembre	Velouté de tomates Croziflettes au reblochon Scarole Clémentines	Crème de navets Colin à la bordelaise Pommes de terre nature Haricots beurre persillés Flan au caramel
<b>DIMANCHE</b> 29 novembre	Terrine de poisson Tranche de veau au paprika Gratin de légumes Tarte linzer	<b>Plat froid</b> Soupe de légumes Salade Alsacienne Mousse aux marrons

**REPAS DE REMPLACEMENT  
POISSON MEUNIÈRE / PURÉE D'ÉPINARDS**

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

**abrapa**  
ensemble partageons la vie

**abrapa**  
ensemble partageons la vie

**PORTAGE  
de repas**

**menus** DU 9 AU 29 NOVEMBRE 2020

**Les missions d'un porteur de repas**

Il était une fois les porteurs de repas...

Notre journée débute à 7 heures du matin, à la cuisine centrale POIVRESEL & bout'chou à Entzheim. Nous y récupérons les repas commandés la veille et vérifions l'intégralité de la commande vu la diversité des plats et menus que nous livrons.

Un relevé de température des repas est effectué afin de s'assurer que tout est en règle sur le plan sanitaire. Puis nous prenons notre feuille de route : liste des personnes à livrer selon un itinéraire bien précis, et c'est parti.

La livraison commence par le contrôle de la bonne température du frigo du véhicule. Ensuite nous repérons les nouveaux clients de la tournée.

Depuis la crise sanitaire, nous devons être prudents, respecter les gestes barrières et avoir tout le matériel nécessaire dans nos véhicules (masques, gel, lingettes de désinfection). Objectif : nous protéger et protéger nos clients.

Ces mesures sont parfois difficiles pour nos clients sur le plan social mais nous prenons toujours quelques minutes et trouvons les mots pour les rassurer, voir s'ils vont bien car nous sommes souvent le seul contact de la journée. La distribution des feuillets de menus, toutes les 3 semaines, est aussi une de nos missions. Nos clients apprécient de connaître les menus à venir. Nous veillons sur les personnes et sommes toujours inquiets de trouver une porte close, ou de trouver une personne en difficulté.

La journée se termine en s'assurant du bon fonctionnement du véhicule, ce qui se traduit par la vérification des niveaux ainsi que de la propreté du véhicule avant de repartir pour une nouvelle tournée le lendemain...

Récit d'une journée de D., porteur de repas à Schirmeck.

**Strasbourg**

Tél. 03 88 37 22 31

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

**DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2020**

menus

**MIDI**

**SOIR** (livré le matin)

<b>LUNDI</b> 23 novembre	Carottes cuites à la coriandre Cassoulet garni Crème dessert au café	Soupe à l'oignon Risotto aux légumes Tomate au four Poires au sirop
<b>MARDI</b> 24 novembre	Galantine de volaille Marmite de la mer (colin, moules) <b>ou</b> Hamburger de veau sauce piment d'Espelette Macaronis / Courgettes aux herbes Salade d'agrumes	Potage à l'Alsacienne Jambon braisé sauce brune Pommes de terre rissolées Trio de chou Moelleux fourrés à la fraise
<b>MERCREDI</b> 25 novembre	Velouté de julienne Rôti de porc à la provençale Gnocchi / Chou rouge Chèvre et emmental	Velouté de brocolis Demi-lune au fromage Salade feuille de chêne Coupe tropicale
<b>JEUDI</b> 26 novembre	Salade de chou blanc au cumin Pot au feu garni Pommes de terre sautées Légumes du pot Gâteau mousse au chocolat	Soupe de flocons d'avoine Œufs brouillés Petits pois carottes Compote de pomme
<b>VENDREDI</b> 27 novembre	Pizza du chef Filet de hoki à la ciboulette <b>ou</b> Saucisse de volaille au jus Boulghour / Légumes du soleil Pruneaux au sirop	Crème à l'oseille Foie de volaille charcutière Purée de pommes de terre Riz au lait
<b>SAMEDI</b> 28 novembre	Velouté de tomates Croziflettes au reblochon Scarole Clémentines	Crème de navets Colin à la bordelaise Pommes de terre nature Haricots beurre persillés Flan au caramel
<b>DIMANCHE</b> 29 novembre	Terrine de poisson Tranche de veau au paprika Gratin de légumes Tarte linzer	<b>Plat froid</b> Soupe de légumes Salade Alsacienne Mousse aux marrons

**REPAS DE REMPLACEMENT  
POISSON MEUNIÈRE / PURÉE D'ÉPINARDS**

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

abrapa  
ensemble partageons la vie

abrapa  
ensemble partageons la vie

**PORTAGE  
de repas**

**menus** DU 9 AU 29 NOVEMBRE 2020

**Les missions d'un porteur de repas**

Il était une fois les porteurs de repas...

Notre journée débute à 7 heures du matin, à la cuisine centrale POIVRESEL & bout'chou à Entzheim. Nous y récupérons les repas commandés la veille et vérifions l'intégralité de la commande vu la diversité des plats et menus que nous livrons.

Un relevé de température des repas est effectué afin de s'assurer que tout est en règle sur le plan sanitaire. Puis nous prenons notre feuille de route : liste des personnes à livrer selon un itinéraire bien précis, et c'est parti.

La livraison commence par le contrôle de la bonne température du frigo du véhicule. Ensuite nous repérons les nouveaux clients de la tournée.

Depuis la crise sanitaire, nous devons être prudents, respecter les gestes barrières et avoir tout le matériel nécessaire dans nos véhicules (masques, gel, lingettes de désinfection). Objectif : nous protéger et protéger nos clients.

Ces mesures sont parfois difficiles pour nos clients sur le plan social mais nous prenons toujours quelques minutes et trouvons les mots pour les rassurer, voir s'ils vont bien car nous sommes souvent le seul contact de la journée. La distribution des feuillets de menus, toutes les 3 semaines, est aussi une de nos missions. Nos clients apprécient de connaître les menus à venir. Nous veillons sur les personnes et sommes toujours inquiets de trouver une porte close, ou de trouver une personne en difficulté.

La journée se termine en s'assurant du bon fonctionnement du véhicule, ce qui se traduit par la vérification des niveaux ainsi que de la propreté du véhicule avant de repartir pour une nouvelle tournée le lendemain...

Récit d'une journée de D., porteur de repas à Schirmeck.

**Benfeld**

Tél. 03 88 48 38 82

POIVRESEL  
& bout'chou  
Restauration solidaire et sociale

**DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2020**

menus

**MIDI**

**SOIR** (livré le matin)

<b>LUNDI</b> 23 novembre	Carottes cuites à la coriandre Cassoulet garni Crème dessert au café	Soupe à l'oignon Risotto aux légumes Tomate au four Poires au sirop
<b>MARDI</b> 24 novembre	Galantine de volaille Marmite de la mer (colin, moules) <b>ou</b> Hamburger de veau sauce piment d'Espelette Macaronis / Courgettes aux herbes Salade d'agrumes	Potage à l'Alsacienne Jambon braisé sauce brune Pommes de terre rissolées Trio de choux Moelleux fourrés à la fraise
<b>MERCREDI</b> 25 novembre	Velouté de julienne Rôti de porc à la provençale Gnocchi / Chou rouge Chèvre et emmental	Velouté de brocolis Demi-lune au fromage Salade feuille de chêne Coupe tropicale
<b>JEUDI</b> 26 novembre	Salade de chou blanc au cumin Pot au feu garni Pommes de terre sautées Légumes du pot Gâteau mousse au chocolat	Soupe de flocons d'avoine Œufs brouillés Petits pois carottes Compote de pomme
<b>VENDREDI</b> 27 novembre	Pizza du chef Filet de hoki à la ciboulette <b>ou</b> Saucisse de volaille au jus Boulghour / Légumes du soleil Pruneaux au sirop	Crème à l'oseille Foie de volaille charcutière Purée de pommes de terre Riz au lait
<b>SAMEDI</b> 28 novembre	Velouté de tomates Croziflettes au reblochon Scarole Clémentines	Crème de navets Colin à la bordelaise Pommes de terre nature Haricots beurre persillés Flan au caramel
<b>DIMANCHE</b> 29 novembre	Terrine de poisson Tranche de veau au paprika Gratin de légumes Tarte linzer	<b>Plat froid</b> Soupe de légumes Salade Alsacienne Mousse aux marrons

**REPAS DE REMPLACEMENT  
POISSON MEUNIÈRE / PURÉE D'ÉPINARDS**

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



**PORTAGE  
de repas**

**menus** DU 9 AU 29 NOVEMBRE 2020

**Les missions d'un porteur de repas**

Il était une fois les porteurs de repas...

Notre journée débute à 7 heures du matin, à la cuisine centrale POIVRESEL & bout'chou à Entzheim. Nous y récupérons les repas commandés la veille et vérifions l'intégralité de la commande vu la diversité des plats et menus que nous livrons.

Un relevé de température des repas est effectué afin de s'assurer que tout est en règle sur le plan sanitaire. Puis nous prenons notre feuille de route : liste des personnes à livrer selon un itinéraire bien précis, et c'est parti.

La livraison commence par le contrôle de la bonne température du frigo du véhicule. Ensuite nous repérons les nouveaux clients de la tournée.

Depuis la crise sanitaire, nous devons être prudents, respecter les gestes barrières et avoir tout le matériel nécessaire dans nos véhicules (masques, gel, lingettes de désinfection). Objectif : nous protéger et protéger nos clients.

Ces mesures sont parfois difficiles pour nos clients sur le plan social mais nous prenons toujours quelques minutes et trouvons les mots pour les rassurer, voir s'ils vont bien car nous sommes souvent le seul contact de la journée. La distribution des feuillets de menus, toutes les 3 semaines, est aussi une de nos missions. Nos clients apprécient de connaître les menus à venir. Nous veillons sur les personnes et sommes toujours inquiets de trouver une porte close, ou de trouver une personne en difficulté.

La journée se termine en s'assurant du bon fonctionnement du véhicule, ce qui se traduit par la vérification des niveaux ainsi que de la propreté du véhicule avant de repartir pour une nouvelle tournée le lendemain...

Récit d'une journée de D., porteur de repas à Schirmeck.

**Schirmeck**

Tél. 03 88 48 38 82





**DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2020**

menus

**MIDI**

**SOIR** (livré le matin)

<b>LUNDI</b> 23 novembre	Carottes cuites à la coriandre Cassoulet garni Crème dessert au café	Soupe à l'oignon Risotto aux légumes Tomate au four Poires au sirop
<b>MARDI</b> 24 novembre	Galantine de volaille Marmite de la mer (colin, moules) <b>ou</b> Hamburger de veau sauce piment d'Espelette Macaronis / Courgettes aux herbes Salade d'agrumes	Potage à l'Alsacienne Jambon braisé sauce brune Pommes de terre rissolées Trio de chou Moelleux fourrés à la fraise
<b>MERCREDI</b> 25 novembre	Velouté de julienne Rôti de porc à la provençale Gnocchi / Chou rouge Chèvre et emmental	Velouté de brocolis Demi-lune au fromage Salade feuille de chêne Coupe tropicale
<b>JEUDI</b> 26 novembre	Salade de chou blanc au cumin Pot au feu garni Pommes de terre sautées Légumes du pot Gâteau mousse au chocolat	Soupe de flocons d'avoine Œufs brouillés Petits pois carottes Compote de pomme
<b>VENDREDI</b> 27 novembre	Pizza du chef Filet de hoki à la ciboulette <b>ou</b> Saucisse de volaille au jus Boulghour / Légumes du soleil Pruneaux au sirop	Crème à l'oseille Foie de volaille charcutière Purée de pommes de terre Riz au lait
<b>SAMEDI</b> 28 novembre	Velouté de tomates Croziflettes au reblochon Scarole Clémentines	Crème de navets Colin à la bordelaise Pommes de terre nature Haricots beurre persillés Flan au caramel
<b>DIMANCHE</b> 29 novembre	Terrine de poisson Tranche de veau au paprika Gratin de légumes Tarte linzer	<b>Plat froid</b> Soupe de légumes Salade Alsacienne Mousse aux marrons

**REPAS DE REMPLACEMENT  
POISSON MEUNIÈRE / PURÉE D'ÉPINARDS**

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

abrapa  
ensemble partageons la vie

abrapa  
ensemble partageons la vie

**PORTAGE  
de repas**

menus DU 9 AU 29 NOVEMBRE 2020

**Les missions d'un porteur de repas**

Il était une fois les porteurs de repas...

Notre journée débute à 7 heures du matin, à la cuisine centrale POIVRESEL & bout'chou à Entzheim. Nous y récupérons les repas commandés la veille et vérifions l'intégralité de la commande vu la diversité des plats et menus que nous livrons.

Un relevé de température des repas est effectué afin de s'assurer que tout est en règle sur le plan sanitaire. Puis nous prenons notre feuille de route : liste des personnes à livrer selon un itinéraire bien précis, et c'est parti.

La livraison commence par le contrôle de la bonne température du frigo du véhicule. Ensuite nous repérons les nouveaux clients de la tournée.

Depuis la crise sanitaire, nous devons être prudents, respecter les gestes barrières et avoir tout le matériel nécessaire dans nos véhicules (masques, gel, lingettes de désinfection). Objectif : nous protéger et protéger nos clients.

Ces mesures sont parfois difficiles pour nos clients sur le plan social mais nous prenons toujours quelques minutes et trouvons les mots pour les rassurer, voir s'ils vont bien car nous sommes souvent le seul contact de la journée. La distribution des feuillets de menus, toutes les 3 semaines, est aussi une de nos missions. Nos clients apprécient de connaître les menus à venir. Nous veillons sur les personnes et sommes toujours inquiets de trouver une porte close, ou de trouver une personne en difficulté.

La journée se termine en s'assurant du bon fonctionnement du véhicule, ce qui se traduit par la vérification des niveaux ainsi que de la propreté du véhicule avant de repartir pour une nouvelle tournée le lendemain...

Récit d'une journée de D., porteur de repas à Schirmeck.

Saverne

Tél. 03 88 01 05 49

POIVRESEL  
& bout'chou  
Restauration solidaire et sociale

**DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2020**

menus

**MIDI**

**SOIR** (livré le matin)

<b>LUNDI</b> 23 novembre	Carottes cuites à la coriandre Cassoulet garni Crème dessert au café	Soupe à l'oignon Risotto aux légumes Tomate au four Poires au sirop
<b>MARDI</b> 24 novembre	Galantine de volaille Marmite de la mer (colin, moules) <b>ou</b> Hamburger de veau sauce piment d'Espelette Macaronis / Courgettes aux herbes Salade d'agrumes	Potage à l'Alsacienne Jambon braisé sauce brune Pommes de terre rissolées Trio de choux Moelleux fourrés à la fraise
<b>MERCREDI</b> 25 novembre	Velouté de julienne Rôti de porc à la provençale Gnocchi / Chou rouge Chèvre et emmental	Velouté de brocolis Demi-lune au fromage Salade feuille de chêne Coupe tropicale
<b>JEUDI</b> 26 novembre	Salade de chou blanc au cumin Pot au feu garni Pommes de terre sautées Légumes du pot Gâteau mousse au chocolat	Soupe de flocons d'avoine Œufs brouillés Petits pois carottes Compote de pomme
<b>VENDREDI</b> 27 novembre	Pizza du chef Filet de hoki à la ciboulette <b>ou</b> Saucisse de volaille au jus Boulghour / Légumes du soleil Pruneaux au sirop	Crème à l'oseille Foie de volaille charcutière Purée de pommes de terre Riz au lait
<b>SAMEDI</b> 28 novembre	Velouté de tomates Croziflettes au reblochon Scarole Clémentines	Crème de navets Colin à la bordelaise Pommes de terre nature Haricots beurre persillés Flan au caramel
<b>DIMANCHE</b> 29 novembre	Terrine de poisson Tranche de veau au paprika Gratin de légumes Tarte linzer	<b>Plat froid</b> Soupe de légumes Salade Alsacienne Mousse aux marrons

**REPAS DE REMPLACEMENT  
POISSON MEUNIÈRE / PURÉE D'ÉPINARDS**

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

**abrapa**  
ensemble partageons la vie

**abrapa**  
ensemble partageons la vie

**PORTAGE  
de repas**

**menus** DU 9 AU 29 NOVEMBRE 2020

**Les missions d'un porteur de repas**

Il était une fois les porteurs de repas...

Notre journée débute à 7 heures du matin, à la cuisine centrale POIVRESEL & bout'chou à Entzheim. Nous y récupérons les repas commandés la veille et vérifions l'intégralité de la commande vu la diversité des plats et menus que nous livrons.

Un relevé de température des repas est effectué afin de s'assurer que tout est en règle sur le plan sanitaire. Puis nous prenons notre feuille de route : liste des personnes à livrer selon un itinéraire bien précis, et c'est parti.

La livraison commence par le contrôle de la bonne température du frigo du véhicule. Ensuite nous repérons les nouveaux clients de la tournée.

Depuis la crise sanitaire, nous devons être prudents, respecter les gestes barrières et avoir tout le matériel nécessaire dans nos véhicules (masques, gel, lingettes de désinfection). Objectif : nous protéger et protéger nos clients.

Ces mesures sont parfois difficiles pour nos clients sur le plan social mais nous prenons toujours quelques minutes et trouvons les mots pour les rassurer, voir s'ils vont bien car nous sommes souvent le seul contact de la journée. La distribution des feuillets de menus, toutes les 3 semaines, est aussi une de nos missions. Nos clients apprécient de connaître les menus à venir. Nous veillons sur les personnes et sommes toujours inquiets de trouver une porte close, ou de trouver une personne en difficulté.

La journée se termine en s'assurant du bon fonctionnement du véhicule, ce qui se traduit par la vérification des niveaux ainsi que de la propreté du véhicule avant de repartir pour une nouvelle tournée le lendemain...

Récit d'une journée de D., porteur de repas à Schirmeck.

**Drulingen**

Tél. 03 88 01 05 49

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

**DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2020**

menus

**MIDI**

**SOIR** (livré le matin)

<b>LUNDI</b> 23 novembre	Carottes cuites à la coriandre Cassoulet garni Crème dessert au café	Soupe à l'oignon Risotto aux légumes Tomate au four Poires au sirop
<b>MARDI</b> 24 novembre	Galantine de volaille Marmite de la mer (colin, moules) <b>ou</b> Hamburger de veau sauce piment d'Espelette Macaronis / Courgettes aux herbes Salade d'agrumes	Potage à l'Alsacienne Jambon braisé sauce brune Pommes de terre rissolées Trio de choux Moelleux fourrés à la fraise
<b>MERCREDI</b> 25 novembre	Velouté de julienne Rôti de porc à la provençale Gnocchi / Chou rouge Chèvre et emmental	Velouté de brocolis Demi-lune au fromage Salade feuille de chêne Coupe tropicale
<b>JEUDI</b> 26 novembre	Salade de chou blanc au cumin Pot au feu garni Pommes de terre sautées Légumes du pot Gâteau mousse au chocolat	Soupe de flocons d'avoine Œufs brouillés Petits pois carottes Compote de pomme
<b>VENDREDI</b> 27 novembre	Pizza du chef Filet de hoki à la ciboulette <b>ou</b> Saucisse de volaille au jus Boulghour / Légumes du soleil Pruneaux au sirop	Crème à l'oseille Foie de volaille charcutière Purée de pommes de terre Riz au lait
<b>SAMEDI</b> 28 novembre	Velouté de tomates Croziflettes au reblochon Scarole Clémentines	Crème de navets Colin à la bordelaise Pommes de terre nature Haricots beurre persillés Flan au caramel
<b>DIMANCHE</b> 29 novembre	Terrine de poisson Tranche de veau au paprika Gratin de légumes Tarte linzer	<b>Plat froid</b> Soupe de légumes Salade Alsacienne Mousse aux marrons

**REPAS DE REMPLACEMENT  
POISSON MEUNIÈRE / PURÉE D'ÉPINARDS**

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

abrapa  
ensemble partageons la vie

abrapa  
ensemble partageons la vie

**PORTAGE  
de repas**

menus DU 9 AU 29 NOVEMBRE 2020

### Les missions d'un porteur de repas

Il était une fois les porteurs de repas...

Notre journée débute à 7 heures du matin, à la cuisine centrale POIVRESEL & bout'chou à Entzheim. Nous y récupérons les repas commandés la veille et vérifions l'intégralité de la commande vu la diversité des plats et menus que nous livrons.

Un relevé de température des repas est effectué afin de s'assurer que tout est en règle sur le plan sanitaire. Puis nous prenons notre feuille de route : liste des personnes à livrer selon un itinéraire bien précis, et c'est parti.

La livraison commence par le contrôle de la bonne température du frigo du véhicule. Ensuite nous repérons les nouveaux clients de la tournée.

Depuis la crise sanitaire, nous devons être prudents, respecter les gestes barrières et avoir tout le matériel nécessaire dans nos véhicules (masques, gel, lingettes de désinfection). Objectif : nous protéger et protéger nos clients.

Ces mesures sont parfois difficiles pour nos clients sur le plan social mais nous prenons toujours quelques minutes et trouvons les mots pour les rassurer, voir s'ils vont bien car nous sommes souvent le seul contact de la journée. La distribution des feuillets de menus, toutes les 3 semaines, est aussi une de nos missions. Nos clients apprécient de connaître les menus à venir. Nous veillons sur les personnes et sommes toujours inquiets de trouver une porte close, ou de trouver une personne en difficulté.

La journée se termine en s'assurant du bon fonctionnement du véhicule, ce qui se traduit par la vérification des niveaux ainsi que de la propreté du véhicule avant de repartir pour une nouvelle tournée le lendemain...

Récit d'une journée de D., porteur de repas à Schirmeck.

Wissembourg

Tél. 03 88 54 27 54

POIVRESEL  
& bout'chou  
Restauration solidaire et sociale