

**menus
DIABÉTIQUES**

DU 13 AU 19 MARS 2023

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 13 mars	Salade de viande Effiloché de poulet sauce brune Riz / Epinards Petits suisses nature	Soupe au pistou Chipolatas Purée de poireaux Orange
MARDI 14 mars	Velouté de haricot vert Bœuf bourguignon Cœur de blé / Brocolis Quetsches au naturel	Crème de volaille Omelette aux fines herbes Pommes de terre nature Carottes à la crème Cakes au chocolat
MERCREDI 15 mars	Salade céleri Poitrine de veau farcie à la moutarde Pommes de terre tropéziennes Gratin de légumes Purée de pommes	Velouté de légumes Knepfles au munster Salade feuille de chêne Pomme
JEUDI 16 mars	Cordon bleu de volaille sauce roquefort Spaetzle / Chou rouge Comté Mousse tiramisu	Crème de potiron Jambon blanc / Bibeleskaes Pommes de terre sautées Endives braisées Cocktail de fruits au naturel
VENDREDI 17 mars	Terrine de légumes Choucroute de poisson ou Sauté de poulet sauce paysanne Pommes de terre au four Duo de courgettes Fromage blanc à la rhubarbe	Bouillon de quenelles Raviolis sauce pesto Scarole Yaourt nature
SAMEDI 18 mars	Soupe à la bière Paupiette de bœuf aux oignons Mini penne / Ratatouille Salade d'ananas	Plat froid Soupe de tomates Hareng à la crème Salade de pommes de terre Salade de betteraves Mousse au fruits rouges
DIMANCHE 19 mars	Asperges vinaigrette Rôti de veau au piment d'Espelette Boulghour / Pois gourmands Tarte à la pêche	Crème de navet Lentilles ménagères à la saucisse de Morveau Légumes méridionaux Purée pomme banane

**menus
DIABÉTIQUES**

DU 20 AU 26 MARS 2023

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 20 mars <i>Printemps</i>	Salade de cœurs de palmier Sauté de porc au romarin Pommes de terre rissolées Curry de Légumes Clafoutis aux abricots	Soupe de blettes Fricadelles sauce bordelaise Riz pilaf / Brunoise de légumes Mirabelles au naturel
MARDI 21 mars	Pizza du chef Emincé de veau à l'ancienne Purée de légumes Kiwi	Soupe au lait Filet de merlu à l'Armoricaine Corolles HVE / Fenouil Purée de pêche
MERCREDI 22 mars	Salade de radis Couscous (poulet, boulette, merguez) Semoule et légumes à l'oriental Mousse à la vanille	Brouet d'oignon Gnocchis sauce au bleu Salade iceberg Yaourt nature au lait de brebis
JEUDI 23 mars	Linguine à la bolognaise Scarole Coulommiers Crème dessert au citron	Plat froid Soupe minestrone Pâté en croute Salade de blé / Salades de céleri Fromage blanc à la mangue
VENDREDI 24 mars	Velouté cresson Quenelles de brochet sauce Aurore Ou Saucisse de volaille sauce basquaise Polenta crémeuse / Duo de haricots Purée pommes pruneaux	Soupe à l'oseille Sauté de veau sauce au poivre Ecrasé de pommes de terre Choux de Bruxelles Faisselle nature
SAMEDI 25 mars	Soupe bretonne Jambon braisé à l'échalote Haricots blancs aux aromates Carottes persillées Yaourt aux fruits	Soupe à l'Alsacienne Pain de viande au jus Quinoa / Flan de légumes Poire
DIMANCHE 26 mars	Salade d'artichauts Estouffade de bœuf miroton Gratin dauphinois Tomates provençales Tarte exotique	Crème de champignons Foie de volaille sauce calvados Petits pois à la française Caponata italienne Madeleines

menus
DIABÉTIQUES

DU 27 MARS AU 2 AVRIL 2023

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 27 mars	Salade de betteraves Fricassée de poulet au citron Pommes de terre vapeur / Potée de chou Yaourt nature	Soupe vichyssoise Timbale d'endives au jambon Coquillettes Pomme
MARDI 28 mars	Velouté de légumes Moussaka Riz Purée de poires	Soupe à la bière Filet de hoki sauce au beurre blanc Macédoine de légumes à la crème Cakes à la framboise
MERCREDI 29 mars	Rôti de porc à la moutarde Spaetzle / Chou blanc braisé Cantal Crème brûlée	Crème de potiron Langue de bœuf à l'ail des ours Pommes de terre au four Célerizotto Salade d'ananas
JEUDI 30 mars	Salade de carottes Poulet au vin rouge Purée de navet Délice flan coco	Plat froid Velouté Dubarry Kassler Salade de lentilles Salade de concombres Petits suisse nature
VENDREDI 31 mars	Crème de volaille Filet de cabillaud sauce bonne femme Ou Mijoté de bœuf à l'estragon Crozets / Brocolis Fromage blanc à la cannelle	Soupe d'asperges Tartiflette Salade iceberg Mousse au chocolat
SAMEDI 1 ^{er} avril	Terrine de poisson Cappelletti à la viande sauce tomate Scarole Orange	Potage au pistou Galette de pois chiches Pommes de terre lyonnaises Courgettes aux herbes Purée pommes coing
DIMANCHE 2 avril	Poireaux à la vinaigrette Sauté de veau à la hongroise Duo de céréales / Poêlée champêtre Tarte aux pommes	Potage à la tomate Quiche aux légumes Salsifis à la vinaigrette Far breton

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



PORTAGE
de repas

menus DIABÉTIQUE
DU 13 MARS AU 2 AVRIL 2023

SERVICE HYGIADOM

Connaissez-vous Hygiadom ?

Service exclusivement réservé aux bénéficiaires de l'Abrapa, Hygiadom propose conseils et livraisons à domicile en toute discrétion de produits d'incontinence.

Si vous souhaitez en savoir plus, n'hésitez pas à contacter le service pour toute question ou demander le catalogue disponible sur simple demande.

ABRAPA Hygiadom : 03 88 21 30 23



N° à contacter

Tél. 03 88 37 22 31

