



POIVRESEL
& bou chou

Restauration solidaire et sociale

MENUS

Semaine du 12 janvier au 18 janvier 2026

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 12 janvier	Emincé de poulet sauce moutarde Blé Poêlée mérindionale Saint Paulin Pomme	Potage cresson Raviolis aux légumes sauce tomate Yaourt aromatisé
MARDI 13 janvier	Velouté de courgettes Bœuf mode Spaetzle à l'huile d'olive Céleri persillé Moelleux au chocolat	Crème de panais Gratin de chou-fleur au chorizo Compote pomme banane
MERCREDI 14 janvier	Emincé de chou blanc Escalope de dinde sauce provençale Cordiale de légumes Pommes de terre vapeur Orange	Bouillon Thaï Blanquette de poisson Riz créole Yaourt nature et sucre
JEUDI 15 janvier	Céleri rémoulade Saucisse paysanne au jus Pommes de terre sautées Endives en gratin Petits suisses aux fruits	Potage Crécy Normandin de veau sauce poivre Haricots beurre au jus d'oignons Abricots au sirop
VENDREDI 16 janvier	Carottes râpées vinaigrette Filet de colin sauce bonne femme ou Filet de poulet sauce curry Pépinettes Navets glacés au paprika Compote de pêche	Potage de tomates Tarte aux oignons Crème dessert praliné
SAMEDI 17 janvier	Pâté de campagne et ses condiments Rôti de boeuf sauce à l'échalote Crozets Ratatouille Banane	Velouté de potiron Œufs brouillés à la tomate Semoule aux petits légumes Fromage blanc et crème de marron
DIMANCHE 18 janvier	Crêpes aux champignons Choucroute garnie Tarte au citron meringuée	Soupe de poisson Fricassée de foie de volaille, persillade Poêlée de légumes Kiwi

Repas de remplacement :
Friand de bœuf
Salade de céleri cuit

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



POIVRESEL
& bou chou

Restauration solidaire et sociale

MENUS

Semaine du 19 janvier au 25 janvier 2026

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 19 janvier	Velouté de butternut à la crème Moussaka Riz pilaf Poire	Potage de betteraves glacées Filet de hoki sauce tomate Boulgour à la tomate Crème dessert chocolat
MARDI 20 janvier	Emincé de poulet sauce curry coco Nouilles chinoises, légumes, sauce soja Chanteneige Ananas au sirop	Crème d'endives Tarte chèvre tomate basilic Salade de céleri cuit Kiwi
MERCREDI 21 janvier	Salade de mâche Sauté de porc à l'estragon Polenta à la crème Chou vert braisé au jus de légume Liégeois vanille	Potage mirepoix Tortilla et sauce tomate basilic Compote pomme passion
JEUDI 22 janvier	Salade de pois chiche, maïs et ciboulette Sauté de bœuf aux oignons Purée de brunoise de légumes Orange	Velouté de brocolis Aiguillette de poulet pané Epinards hachés braisés Fromage blanc au spéculoos
VENDREDI 23 janvier	Radis roses râpés au fromage blanc Filet de colin à l'indienne ou Sauté de poulet sauce indienne Pommes de terre sautées Carottes à l'ail Petits suisses aux fruits	Soupe à la semoule grillée Riz façon cantonaise Eclair à la vanille
SAMEDI 24 janvier	Chou rouge vinaigrette Emincé de dinde sauce crème viande Tagliatelles Navets persillés Compote de pomme	Velouté de patates douces Gratin de pomme de terre et lardons Yaourt aromatisé
DIMANCHE 25 janvier	Salade de haricots verts au thon Couscous royal Tarte aux framboises	Potage de légumes Crêpe jambon fromage Fondue de poireaux à la béchamel Clémentine

Repas de remplacement :
Haut de cuisse de poulet au jus
Gratin de courgettes

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous





POIVRESEL
& bout'chou
Restauration solidaire et sociale

MENUS

Semaine du 26 janvier au 01 février 2026

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 26 janvier	Salade sombrero Rôti de porc au caramel Pommes de terre sautées Brocolis aux amandes Orange	Velouté de bolets Tarte aux fromages Yaourt nature et sucre
MARDI 27 janvier	Velouté d'épinards et ricotta Sauté de poulet au citron Gratin aux dés de butternut Gaufre bruxelloise	Potage Parmentier Filet de merlu sauce aux poivrons Blé Poire
MERCREDI 28 janvier	Macédoine de légumes rémoulade Emincé de veau sauce paprika Coquillettes au beurre Petits pois sauce crème Pomme cuite à la cannelle	Soupe de poisson Croziflette savoyarde Crème prise à la fleur d'oranger
JEUDI 29 janvier	Carottes râpées vinaigrette persillée Côte de porc aux oignons Lentilles Julienne de légumes Yogourt entier à la vanille	Crème de navet au cerfeuil Steak haché de bœuf sauce échalote Penne à l'huile d'olive Cocktail de fruits au sirop
VENDREDI 30 janvier	Salade mélangée à l'emmental Paupiette de poisson, crème de persil ou Paupiette de veau au jus Polenta rôtie Blettes à la provençale Spécialité pomme framboise	Soupe à l'oignon Quenelles de volaille sauce crème viande Riz créole Crème dessert au café
SAMEDI 31 janvier	Estouffade de bœuf Pommes de terre vapeur Céleri braisé Camembert Banane	Bouillon de volaille aux vermicelles Saucisse paysanne au jus Poêlée de haricots blancs aux poivrons Mousse au citron
DIMANCHE 1 février	Salade de blé Haut de cuisse de poulet moutarde Spaetzle à l'huile d'olive Poêlée de légumes Tarte aux pommes	Soupe à la bière Omelette au fromage Chou-fleur persillé Pomme

Repas de remplacement :
Lasagnes bolognaises

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



PORTAGE de repas

Menus
Du 12 janvier au 1er février 2026

JEAN-MARC HAAS



**NOUVEAU PRÉSIDENT
DE L'ABRAPA**

Présentation...

Jean-Marc HAAS a été élu Président de l'Abraha le 31 octobre dernier succédant à Jean-Jacques PIMMEL qui aura œuvré 31 ans à la tête de l'Association.

Administrateur de l'Abraha depuis 1984 et Vice-Président Délégué depuis 2005, il est âgé de 74 ans.

Retraité, il a d'abord œuvré en tant que journaliste/pigiste, avant d'occuper la fonction de Secrétaire Général de l'UNIAT (Union Nationale des Invalides et Accidentés du Travail) de 1984 à 2011.

Il est membre du CESER Grand Est (Conseil Economique Social et Environnemental du Grand Est) et est, en parallèle, très investi dans le domaine du sport où il assure de nombreuses fonctions bénévoles : Président du Comité Régional Olympique et Sportif Grand Est (CROS), du CFA des métiers du sport et de l'animation du Grand Est, du Comité Départemental de Tir du Bas-Rhin, de l'Amitié Lingolsheim Omnisports...

Arrivant dans une conjoncture économique et sociale complexe pour l'Abraha, il a avec son équipe et la Direction de l'Association, de nombreux défis à relever, sa feuille de route s'inscrit en ce sens. Porté par un mot d'ordre simple « Pousser les nuages ! » c'est déterminé et optimiste qu'il entend mener l'Abraha vers l'avenir et lui permettre de poursuivre sa mission en faveur des plus fragiles.

N° à contacter

Téléphone :
03.88.37.22.31

