

 MENUS Semaine du 01 décembre au 07 décembre 2025		
	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 1 décembre	Bœuf sauce bourguignonne Spaetzle à l'huile d'olive Céleri braisé Saint Paulin Petits suisse aux fruits	Potage de légumes Filet de hoki citronné Riz créole Orange
MARDI 2 décembre	Salade de chou blanc au cumin Sauté de porc à l'estragon Gnocchi au jus de légumes Blettes à la tomate Pomme	Crème de champignons Gratin de torti au jambon de dinde et petits légumes Fromage blanc à la cannelle
MERCREDI 3 décembre	Crème de courgettes Escalope de dinde aux herbes Blé Petits pois carottes Liégeois vanille	Velouté d'asperges Omelette au fromage Piperade Far breton
JEUDI 4 décembre	Carottes râpées à l'indienne Fleischkiechle sauce crème Pommes de terre vapeur Julienne de légumes Clémentines	Velouté de brocolis Tarte aux oignons Salade verte Yaourt entier à la vanille
VENDREDI 5 décembre	Haricots verts en salade Filet de merlu meunière et son citron ou Escalope de dinde au jus Riz basmati Fondue de poireaux à la crème Fromage blanc et sucre	Soupe corn chowder Feuilleté épinard ricotta Pruneaux au thé
SAMEDI 6 décembre	Feuilleté au fromage Sauté de lapin sauce à la moutarde Mélange de céréales Salsifis persillés Mannele	Crème de lentilles corail Saucisse fumée au jus de viande Chou vert braisé au jus de légumes Crème dessert chocolat
DIMANCHE 7 décembre	Duo rosette et saucisson à l'ail Emincé de veau au roquefort Pommes de terre au four Haricots verts persillés Millefeuille	Crème de potiron Filet de poulet au jus d'herbes Quinoa aux petits légumes Pomme
Repas de remplacement : Tarte aux fromages Salade de carottes cuites		
<i>En cas de question sur les allergènes, contactez-nous</i> 		

 MENUS Semaine du 08 décembre au 14 décembre 2025		
	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 8 décembre	Mosaique de légumes vinaigrette Escalope de dinde sauce chasseur Polenta à la crème Fenouil Orange	Potage Parmentier Riz à la mexicaine Yaourt nature et sucre
MARDI 9 décembre	Crêpe au fromage Estouffade de bœuf Riz pilaf Duo de choux sauce Mornay Fromage blanc et spéculoos	Potage de légumes Griesknepfle et purée de pommes Kiwi
MERCREDI 10 décembre	Salade d'endives Palette de porc à la diable Pommes de terre rissolées ail et persil Haricots beurre au jus d'oignons Banane	Crème de panais Filet d'églefin sauce citron vert Coquillettes à l'huile d'olive Fromage blanc et copeaux de chocolat
JEUDI 11 décembre	Crème de céleri Filet de poulet à la paysanne Boulgour Carottes persillées Yaourt aromatisé	Crème d'épinards Boulette de bœuf sauce tomate Brocolis Mousse aux marrons
VENDREDI 12 décembre	Chou rouge vinaigrette Risotto au saumon et asperges vertes ou Risotto au poulet et poivron Pomme cuite à la cannelle	Potage aux vermicelles Tarte chèvre tomate basilic Crème dessert praliné
SAMEDI 13 décembre	Salade de coquillettes Rognons de bœuf Purée de betteraves Clémentines	Soupe de poisson Œufs durs Epinards hachés à la béchamel Compote pomme coing
DIMANCHE 14 décembre	Baeckeffe Munster AOP Tarte au chocolat	Potage de légumes automne-hiver Rôti de dinde sauce aux oignons Jardinière de légumes Kaki
Repas de remplacement : Raviolis à la viande et crème de pistou Brunoise maraichère		
<i>En cas de question sur les allergènes, contactez-nous</i> 		

 MENUS Semaine du 15 décembre au 21 décembre 2025		
	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 15 décembre	Betteraves cubes vinaigrette Spaghetti bolognaise Compote de pêche	Velouté de bolets Brandade de poisson Yaourt aux fruits
MARDI 16 décembre	Carottes râpées vinaigrette Haut de cuisse de poulet aux oignons Semoule Navets braisés Poire	Potage à l'oseille Friand de bœuf Fondue de poireaux à la crème Liégeois au chocolat
MERCREDI 17 décembre	Potage de tomates Andouillette à la moutarde Rösti de pommes de terre et légumes Chou-fleur béchamel Yaourt entier à la vanille	Potage Célestine Omelette nature Ratatouille Cocktail de fruits au sirop
JEUDI 18 décembre	Salade de pommes de terre Sauté de bœuf Strogonoff Tagliatelles Petits pois à l'anglaise Clémentines	Crème de laitue Escalope de dinde panée Blettes au jus de légumes Crème dessert vanille
 VENDREDI 19 décembre	Filet de lieu sauce au beurre et sauge ou Cuisse de poulet au jus Pommes Dauphine Courge butternut braisée Brie Tarte noix de coco	Crème de rutabaga Spaetzle aux lardons et munster Pain d'épices
SAMEDI 20 décembre	Salade de haricots blancs persillés Emincé de poulet à la crème Penne au beurre Poêlée de champignons Quetsches au sirop à la cannelle	Crème de potiron Sauté de porc au romarin Brocolis Compote de pomme
DIMANCHE 21 décembre	Feuilleté au fromage Noix de joué de bœuf sauce au poivre Riz créole Poêlée carottes, haricots et amandes Fromage blanc au miel et raisins secs	Velouté d'asperges Quenelles de foie sauce raifort Pommes de terre sautées Orange
Repas de remplacement : Aiguillettes de poulet à l'estragon Haricots vert à la sauce tomate		
En cas de question sur les allergènes, contactez-nous 		



PORTAGE
de repas

Menus
Du 1er au 21 décembre 2025

NOËL PRÉPARE DOUCEMENT SON ARRIVÉE...

A cette occasion, notre cuisine centrale vous a concocté avec soin un menu savoureux et équilibré, mêlant tradition et douceur.

Nous espérons que ces saveurs festives vous apporteront plaisir, chaleur et gourmandise.



Toute l'équipe vous souhaite un joyeux Noël, plein de tendresse et de beaux moments à partager.

Avec nos vœux les plus chaleureux, les équipes de l'Abrapa et Poivre et sel Bout'chou.

N° à contacter

Téléphone :
03.88.37.22.31

