

**DU 2 AU 8 DÉCEMBRE 2024**

menus

**MIDI**

**SOIR** (livré le matin)

<b>LUNDI</b> 2 décembre	Soupe minestrone Saucisse fumée sauce brune Pommes de terre tropéziennes Epinards aux épices Yaourt au lait de chèvre	Crème à l'oseille Cordon bleu de volaille sauce crème Purée de légumes Poire
<b>MARDI</b> 3 décembre	Salade de macédoine vinaigrette Tranche de veau à l'ancienne Lentilles à la ménagère Carottes vichy Mousse chocolat au lait	Velouté de champignons Blanquette de poisson Nouilles Céleri braisé P'tit carré aux pommes
<b>MERCREDI</b> 4 décembre	Salade coleslaw Hachis Parmentier de potiron Salade feuille de chêne Clémentines	Mehlsuppe Galette de céréales Compotée d'aubergines Compote pomme coing
<b>JEUDI</b> 5 décembre	Salade de radis rose Quenelles de foie aux oignons Pommes de terre rissolées Choux de Bruxelles Ile flottante	Soupe aux poireaux Gratin de pâtes à la volaille Salade de chou fleurs Crème dessert caramel
<b>VENDREDI</b> 6 décembre	Salade de champignons Egelfin sauce aux herbes <b>ou</b> Emincé de volaille aux herbes Purée de courgettes Mannele / Clémentines	Soupe de lentilles corail Bibeleskass Pommes de terre persillées Jambon blanc Cookies
<b>SAMEDI</b> 7 décembre	Baeckeoffe aux deux viandes Batavia Délice d'emmental Abricot au sirop	<b>Plat froid</b> Potage à la tomate Haut de cuisse de poulet grillé Taboulé Fromage blanc à la cannelle
<b>DIMANCHE</b> 8 décembre	Salade de betteraves Fleurion à la reine Riz Baba savarin au rhum	Soupe à la bière Rognons de génisse sauce au porto Coudes Légumes méridionaux Pomme au four

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

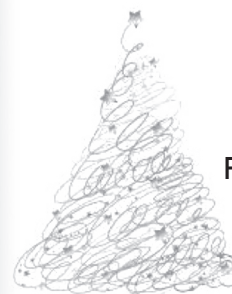
En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



**PORTAGE  
de repas**

menus

**DU 18 NOVEMBRE AU 8 DÉCEMBRE 2024**



Pour célébrer la magie de Noël, nous avons le plaisir de vous proposer un repas festif et chaleureux qui mettra tous vos sens en éveil. Laissez vous emporter par les saveurs raffinées et les arômes de Noël.

Au menu : des mets délicats préparés avec soins par les équipes de PSBC et inspirés des traditions de Noël. De l'entrée jusqu'au dessert, chaque plat a été imaginé pour vous faire voyager et faire de chaque bouchée un moment de plaisir.

Les équipes de l'Abrapa et Poivre et sel Bout'chou vous souhaitent de belles fêtes de fin d'année.



**N° à contacter**

Tél. 03 88 37 22 31



menus

**DU 18 AU 24 NOVEMBRE 2024**

**MIDI**

**SOIR** (livré le matin)

**LUNDI**  
18 novembre

Velouté de julienne  
Cassoulet garni  
Tiramisu

Soupe à l'oignon  
Risotto aux légumes  
Tomate au four  
Poires au sirop

**MARDI**  
19 novembre

**Nouveauté :**  
Salade de haricots blanc au cerfeuil  
Hamburger de veau  
sauce piment d'Espelette  
Gratin de légumes  
Orange

Soupe de légumes  
Brandade de morue  
Salade de haricots verts  
Fromage blanc spéculoos

**MERCREDI**  
20 novembre

Filet de hareng au citron  
Pot au feu garni  
Pommes vapeur  
Légumes du pot  
Crème dessert chocolat

Velouté de brocolis  
Friand de bœuf  
Batavia  
Clémentines

**JEUDI**  
21 novembre

Salade de courgettes  
Tranche de porc sauce soubise  
Penne  
Chou rouge  
Chèvre et emmental

Soupe de flocons d'avoine  
Omelette champignons  
Poêlée d'antan  
Compote de pommes banane

**VENDREDI**  
22 novembre

Salade de chou blanc au cumin  
Filet de hoki à la ciboulette  
**ou** Saucisse de volaille au jus  
Riz aux légumes  
Pruneaux au sirop

Velouté de céleri  
Langue de bœuf sauce Madère  
Purée de pommes de terre  
Pomme

**SAMEDI**  
23 novembre

Salade d'endives  
Croziflettes forestières  
Scarole  
Yaourt brassé au miel et aux raisins

Crème de navets  
Pain de viande à l'estragon  
Quinoa  
Haricots beurre persillés  
Crème dessert pistache

**DIMANCHE**  
24 novembre

Salade d'artichaut  
Effiloché de poulet à la crème  
Spätzle  
Fondue de poireaux  
Jalousie à l'abricot

Crème de butternut  
Jambon braisé sauce brune  
Pommes de terre rissolées  
Choux blanc au curry  
Orange

**REPAS DE REMPLACEMENT**  
TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS / SALADE DE CAROTTES CUITES

menus

**DU 25 AU 1<sup>ER</sup> DÉCEMBRE 2024**

**MIDI**

**SOIR** (livré le matin)

**LUNDI**  
25 novembre

Crêpe au fromage  
**Nouveauté :**  
Goulash de bœuf au paprika  
Purée de panais  
Kiwi

Soupe vichyssoise  
Griesknepfls  
(Galette de semoule)  
Compote de pomme  
Liégeois chocolat

**MARDI**  
26 novembre

Soupe Normande  
Sauté de dinde sauce aigre douce  
Polenta  
Ratatouille  
Pêches au sirop

Crème de courgettes  
Filet de merlu sauce beurre blanc  
Farfalle  
Fenouil à la tomate  
Cocktail de fruits

**MERCREDI**  
27 novembre

Salade de concombre  
Palette obernoise  
Flageolets  
Mousse à la poire

Velouté d'asperge  
Steak haché au romarin  
Purée de pois cassé  
Ananas

**JEUDI**  
28 novembre

Salade de carottes au cumin  
Emincé de bœuf sauce au poivre  
Torsades  
Brocolis  
Compote pomme poire

**Plat froid**  
Potage haricots blanc  
Salade piémontaise  
Fromage blanc au miel

**VENDREDI**  
29 novembre

Salade de blé  
Colin sauce Nantua  
**ou** Fricadelles de veau à l'échalote  
Trio de céréales  
Navets glacés  
Crème brûlée

Crème de potiron  
Boudin noir au jus  
Purée de céleri  
Petits suisse sucré

**SAMEDI**  
30 novembre

Choucroute garnie  
Munster  
Raisins blanc

Soupe au lait  
Poireaux au jambon de dinde  
Pommes de terre sautées  
Quetsches à la cannelle

**DIMANCHE**  
1<sup>er</sup> décembre

Pâté de campagne  
Waterzoi de poulet  
Riz safrané  
Chou-fleur persillé  
Douceur à la rhubarbe

Velouté de cresson  
Fleischnaka sauce échalotes  
Julienne de légumes  
Moelleux aux perles de sucre

**REPAS DE REMPLACEMENT**  
FEUILLETÉ FRANC-COMTOIS / CÉLERI AUX HERBES