

## DU 2 AU 8 DÉCEMBRE 2024

menus  
DIABÉTIQUES

**MIDI**

**SOIR** (livré le matin)

<b>LUNDI</b> 2 décembre	Soupe minestrone Saucisse fumée sauce brune Pommes de terre tropéziennes Epinards aux épices Fromage blanc aux agrumes	Crème à l'oseille Cordon bleu de volaille sauce crème Purée de légumes Clémentines
<b>MARDI</b> 3 décembre	Salade de macédoine vinaigrette Tranche de veau à l'ancienne Lentilles à la ménagère Carottes vichy Cake au chocolat	Velouté de champignons Blanquette de poisson Nouilles Céleri braisé Mousse framboise
<b>MERCREDI</b> 4 décembre	Salade coleslaw Hachis Parmentier de potiron Salade feuille de chêne Poire	Mehlsuppe Galette de céréales Compotée d'aubergines Purée pomme coing
<b>JEUDI</b> 5 décembre	Salade de radis rose Quenelles de foie aux oignons Pommes de terre rissolées Choux de Bruxelles Yaourt à la grecque	Soupe aux poireaux Gratin de pâtes à la volaille Salade de chou fleurs Raisins
<b>VENDREDI</b> 6 décembre	Salade de champignons Egrefin sauce aux herbes <b>ou</b> Emincé de volaille aux herbes Purée de courgettes Madeleines Clémentines	Soupe de lentilles corail Bibeleskass Pommes de terre persillées Jambon blanc Suprême de fruits aux épices
<b>SAMEDI</b> 7 décembre	Baeckeofe aux deux viandes Batavia Délice d'emmental Compote pomme abricot	<b>Plat froid</b> Potage à la tomate Haut de cuisse de poulet grillé Taboulé Salade de concombre à la moutarde Brownies cappuccino
<b>DIMANCHE</b> 8 décembre	Salade de betteraves Fleurion à la reine Riz Délice flan coco	Soupe à la bière Rognons de génisse sauce au porto Coudes Légumes méridionaux Pomme au four

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

abrapa  
ensemble partageons la vie

abrapa  
ensemble partageons la vie

PORTAGE  
de repas

menus DIABÉTIQUES  
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

POIVRESEL  
& bout'chou  
Restauration collective et sociale

**menus  
DIABÉTIQUES**

**DU 18 AU 24 NOVEMBRE 2024**

	<b>MIDI</b>	<b>SOIR</b> (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 18 novembre	Velouté de julienne Cassoulet garni Courgettes Purée pomme fraise	Soupe à l'oignon Risotto aux légumes Tomate au four Poire
<b>MARDI</b> 19 novembre	<b>Nouveauté :</b> Salade de haricots blanc au cerfeuil Hamburger de veau sauce piment d'Espelette Pommes de terre campagnardes Gratin de légumes Orange	<b>Plat froid</b> Soupe de légumes Brandade de morue Salade de céleri cuits Fromage blanc à la vanille
<b>MERCREDI</b> 20 novembre	Filet de hareng au citron Pot au feu garni Pommes de terre sautées Légumes du pot Crème à la cannelle	Velouté de brocolis Friand de bœuf Salade verte Clémentines
<b>JEUDI</b> 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 Purée de poire
<b>VENDREDI</b> 22 novembre	Salade de chou blanc au cumin Filet de hoki à la ciboulette <b>ou</b> Saucisse de volaille au jus Riz Julienne de légumes Douceur de fruits	Velouté de céleri Langue de bœuf sauce Madère Purée d'épinards Pomme
<b>SAMEDI</b> 23 novembre	Salade d'endives Crozziflettes forestière Scarole Yaourt nature	Crème de navets Pain de viande à l'estragon Quinoa Haricots beurre persillés Crème dessert au pain d'épices
<b>DIMANCHE</b> 24 novembre	Salade de foie de volaille Effiloché de poulet à la crème Spätzle Fondue de poireaux Tarte à la framboise	Crème de butternut Jambon braisé sauce brune Pommes de terre rissolées Choux blancs au curry Yaourt aux fruits

**menus  
DIABÉTIQUES**

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

	<b>MIDI</b>	<b>SOIR</b> (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 25 novembre	Crêpe au fromage <b>Nouveauté :</b> Goulash de bœuf au paprika Purée de panais Kiwi	Soupe vichyssoise Grieknepfles (Galette de semoule) Carottes à la crème Purée de pommes
<b>MARDI</b> 26 novembre	Soupe Normande Sauté de dinde sauce aigre douce Polenta Ratatouille Abricots au naturel	Crème de courgettes Filet de merlu sauce beurre blanc Spaghetti Fenouil à la tomate Purée de pommes aux amandes
<b>MERCREDI</b> 27 novembre	Salade de concombre Palette obernoise Flageolets Blette à la tomate Mousse à la vanille poire & cannelle	Velouté d'asperges Steak haché au romarin Purée de pois cassé Ananas
<b>JEUDI</b> 28 novembre	Salade de carottes au cumin Emincé de bœuf sauce au poivre Torsades Brocolis Salade d'orange	<b>Plat froid</b> Potage haricots blanc Salade piémontaise Fromage blanc à la cannelle
<b>VENDREDI</b> 29 novembre	Salade de blé Colin sauce Nantua <b>ou</b> Fricadelles de veau à l'échalote Trio de céréales Navets glacés Yaourt nature	Crème de potiron Boudin noir au jus Purée de céleri Crème brûlée
<b>SAMEDI</b> 30 novembre	Choucroute garnie Munster Raisins blancs	Soupe au lait Poireaux au jambon de dinde Pommes de terre sautées Clafoutis aux poires
<b>DIMANCHE</b> 1 <sup>er</sup> décembre	Pâté de campagne Waterzoi de poulet Riz safrané Chou-fleur persillé Douceur fourrée à la vanille	Velouté de cresson Fleischnaka sauce échalotes Julienne de légumes Quetsches à la cannelle