

**menus
DIASEL**
à teneur en sel réduit.

DU 2 AU 8 DÉCEMBRE 2024

MIDI

SOIR (livré le matin)

LUNDI
2 décembre

Soupe minestrone
Rôti de porc sauce riesling
Pommes de terre tropéziennes
Épinards aux épices
Fromage blanc aux agrumes

Crème à l'oseille
Escalope de poulet à la crème
Purée de légumes
Clémentines

MARDI
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
Cèleri braisé
Mousse framboise

MERCREDI
4 décembre

Salade coleslaw
Hachis Parmentier de potiron
Salade feuille de chêne
Poire

Mehlsuppe
Galette de céréales
Compotée d'aubergines
Purée pomme coing

JEUDI
5 décembre

Salade de radis rose
Sauté de porc à l'ail des ours
Pommes de terre rissolées
Choux de Bruxelles
Yaourt à la grecque

Soupe aux poireaux
Gratin de pâtes à la dinde
Salade de chou fleurs
Raisins

VENDREDI
6 décembre

Salade de champignons
Egrefin sauce aux herbes
ou 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

SAMEDI
7 décembre

Baeckeofe aux deux viandes
Batavia
Gouda
Compote pomme abricot

Plat froid
Potage à la tomate
Haut de cuisse de poulet grillé
Taboulé
Salade de concombre à la moutarde
Brownies cappuccino

DIMANCHE
8 décembre

Salade de betteraves
Emincé de volaille à la reine
Riz
Délice flan coco

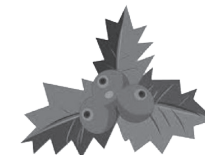
Soupe à la bière
Rognons de génisse
sauce moutarde et champignons
Coudes
Légumes méridionaux
Pomme au four

abrapa
ensemble partageons la vie

**PORTAGE
de repas**

menus DIABÉTIQUES SANS SEL
à teneur en sel réduit

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

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

abrapa
ensemble partageons la vie

**POIVRESEL
& bout'chou**
Restauration collective et sociale

menus
DIASEL
à teneur en sel réduit.

DU 18 AU 24 NOVEMBRE 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 18 novembre	Velouté de julienne Flageolet aux aromates Saucisse de Francfort Courgettes Crème citron sans sucres	Soupe à l'oignon Risotto aux légumes Tomate au four Poire
MARDI 19 novembre	Nouveauté : Salade de lentilles au cerfeuil Steak haché de veau sauce piment d'Espelette Pomme de terre campagnardes Gratin de légumes Orange	Soupe de légumes Brandade de morue Salade de céleri cuits Fromage blanc à la vanille
MERCREDI 20 novembre	Filet de hareng au citron Pot au feu garni Pommes sautées Légumes du pot Crème à la cannelle	Velouté de brocolis Ragout de pomme de terre à l'origan Salade verte Clémentines
JEUDI 21 novembre	Salade de courgettes Tranche de porc sauce soubise Penne Chou rouge Saint Paulin	Soupe de flocons d'avoine Omelette champignons Petits pois à la crème Purée de poire
VENDREDI 22 novembre	Salade de chou blanc au cumin Filet de hoki à la ciboulette ou émincé de dinde au jus Riz Julienne de légumes Douceur de fruits	Velouté de céleri Langue de bœuf sauce Madère Purée d'épinards Pomme
SAMEDI 23 novembre	Salade d'endives Crozzifettes forestières Scarole Yaourt nature	Crème de navets Etouffade de bœuf à l'ancienne Quinoa Haricots beurre persillés Crème dessert pain d'épices
DIMANCHE 24 novembre	Salade d'artichaut 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 Chou blanc au curry Yaourts aux fruits

menus
DIASEL
à teneur en sel réduit.

DU 25 AU 1^{ER} DÉCEMBRE 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 25 novembre	Quiche à la volaille Nouveauté : Goulash de bœuf au paprika Purée de panais Kiwi	Soupe vichyssoise Grieknepfles (Galette de semoule) Carottes à la crème Purée de pommes
MARDI 26 novembre	Soupe Normande Sauté de dinde sauce aigre douce Polenta Ratatouille Abricots au naturel	Crème de courgettes Filet de colin sauce beurre blanc Spaghetti Fenouil à la tomate Purée de pommes aux amandes
MERCREDI 27 novembre	Salade de concombre Tranche de jambon sauce brune Flageolets Blette à la tomate Mousse à la vanille poire & cannelle	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 Salade d'orange	Plat froid Potage haricots blanc Salade piémontaise Fromage blanc à la cannelle
VENDREDI 29 novembre	Salade de blé Colin sauce Nantua ou Rôti de dinde à l'échalote Trio de céréales Navets glacés Yaourt nature	Crème de potiron Boudin noir au jus Purée de céleri Crème brûlée
SAMEDI 30 novembre	Emincé de porc à la moutarde Pomme de terre vapeur Choux blanc braisé Gouda Raisins blanc	Soupe au lait Poireaux au jambon sans sel Pommes de terre sautées Clafoutis aux poires
DIMANCHE 1 ^{er} décembre	Mousse de foie Waterzoi de poulet Riz safrané Chou-fleur persillé Douceur fourrée à la vanille	Velouté de cresson Joue de porc à la bordelaise Julienne de légumes Quetsches à la cannelle