

## DU 2 AU 8 DÉCEMBRE 2024

**menus SANS SEL**  
à teneur en sel réduit.

	MIDI	SOIR (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 2 décembre	Soupe minestrone Roti de porc sauce riesling Pommes de terre tropéziennes Epinards aux épices Yaourt au lait de chèvre	Crème à l'oseille Escalope de poulet à la 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 Sauté de porc à l'ail des ours 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 Aigle fin 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 Gouda 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 Emincé de volaille à la reine Riz Baba savarin au rhum	Soupe à la bière Rognons de génisse sauce moutarde et champignon Coudes Légumes méridionaux Pomme au four

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



# PORTAGE de repas

**menus 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



menus  
SANS SEL  
à teneur en sel réduit.

## DU 18 AU 24 NOVEMBRE 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 18 novembre	Velouté de julienne Flageolet aux aromates Saucisse de francfort Tiramisu	Soupe à l'oignon Risotto aux légumes Tomate au four Poires au sirop
<b>MARDI</b> 19 novembre	<b>Nouveauté :</b> Salade de haricots blanc au cerfeuil Steak haché de veau Sauce piment d'Espelette Gratin de légumes Orange	Soupe de légumes Brandade de morue Salade de haricots verts Fromage blanc spéculoos
<b>MERCREDI</b> 20 novembre	Filet de hareng au citron Pot au feu garni Pommes vapeur Légumes du pot Crème dessert chocolat	Velouté de brocolis Ragout de pomme de terre à l'origan Salade verte Clémentines
<b>JEUDI</b> 21 novembre	Salade de courgettes Tranche de porc sauce soubise Penne Chou rouge Saint Paulin	Soupe de flocons d'avoine Omelette champignons Poêlée d'antan Compote de pommes banane
<b>VENDREDI</b> 22 novembre	Salade de chou blanc au cumin Filet de hoki à la ciboulette <b>ou</b> Emincé de dinde au jus au jus Riz aux légumes Pruneaux au sirop	Velouté de céleri Langue de bœuf sauce Madère Purée d'épinard Pomme
<b>SAMEDI</b> 23 novembre	Salade d'endives Croziflettes forestières Scarole Yaourt brassé au miel et aux raisins	Crème de navets Etouffade de bœuf à l'ancienne Quinoa Haricots beurre persillés Crème dessert pistache
<b>DIMANCHE</b> 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

menus  
SANS SEL  
à teneur en sel réduit.

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

	MIDI	SOIR (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 25 novembre	Quiche à la volaille <b>Nouveauté :</b> Goulash de bœuf au paprika Purée de panais Kiwi	Soupe vichyssoise Grieknepfles (Galette de semoule) Compote de pomme Liégeois chocolat
<b>MARDI</b> 26 novembre	Soupe Normande Sauté de dinde sauce aigre douce Polenta Ratatouille Pêches au sirop	Crème de courgettes Filet de colin sauce beurre blanc Spaghetti Fenouil à la tomate Cocktail de fruits
<b>MERCREDI</b> 27 novembre	Salade de concombre Tranche de jambon sauce brune Flageolets Mousse à la poire	Velouté d'asperge 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 Compote pomme poire	<b>Plat froid</b> Potage haricots blanc Salade piémontaise Fromage blanc au miel
<b>VENDREDI</b> 29 novembre	Salade de blé Colin sauce Nantua <b>ou</b> Rôti de dinde à l'échalotes Trio de céréales Navets glacés Crème brûlée	Crème de potiron Boudin noir au jus Purée de céleri Petits suisse sucrés
<b>SAMEDI</b> 30 novembre	Emincé de porc à la moutarde Pomme de terre vapeur Choux blanc braisé Raisins blanc	Soupe au lait Poireaux au jambon sans sel Pommes de terre sautées Quetsches à la cannelle
<b>DIMANCHE</b> 1 <sup>er</sup> décembre	Mousse de foie Waterzoi de poulet Riz safrané Chou-fleur persillé Douceur à la rhubarbe	Velouté de cresson Joue de porc à la bordelaise Julienne de légumes Moelleux aux perles de sucre