

menus
SANS SEL
à teneur en sel réduit.

DU 20 AU 26 NOVEMBRE 2023

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 20 novembre	Velouté de julienne Haut de cuisse de poulet marengo Haricots blancs / Courgettes Crème dessert	Soupe à l'oignon Risotto aux légumes Tomate au four Poires au sirop
MARDI 21 novembre	Poireaux à la vinaigrette Emincé de veau sauce piment d'Espelette Gratin de légumes Salade d'agrumes	Plat froid Soupe de légumes Saumon grillé aux herbes Salade de lentilles Mousse
MERCREDI 22 novembre	Salade de radis Rôti de porc forestier Boulghour / Chou rouge Raisin	Velouté de brocolis Ragoût de pommes de terre, viande hachée et origan Salade feuille de chêne Coupe tropicale
JEUDI 23 novembre	Sardines Pot au feu garni Pommes de terre sautées Légumes du pot Tarte au flan	Soupe de flocons d'avoine Œufs brouillés Petits pois carottes Compote de pommes banane
VENDREDI 24 novembre	Salade de chou blanc au cumin Filet de hoki à la ciboulette ou Sauté de volaille au jus Riz / Légumes du soleil Pruneaux au sirop	Crème à l'oseille Langue de bœuf sauce Madère Purée d'épinards Flan
SAMEDI 25 novembre	Velouté de tomates Crozzifettes Scarole Clémentines	Crème de navets Steak haché de bœuf à la bordelaise Quinoa / Haricots beurre persillés Semoule au lait
DIMANCHE 26 novembre	Salade de foie de volaille Tranche de veau au paprika Spaetzle / Courges braisées Fromage blanc sur lit de fruits	Soupe de vermicelles Jambon sauce brune Pommes de terre rissolées Trio de chou Madeleine cœur chocolat et noisette

menus
SANS SEL
à teneur en sel réduit.

DU 27 NOVEMBRE AU 3 DÉCEMBRE 2023

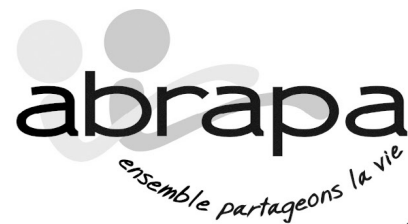
	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 27 novembre	Salade de carottes cuites Bœuf bourguignon Purée de panais Pêches au sirop	Consommé brunoise Griesknepfler (Galette de semoule) Compote de pomme Liégeois
MARDI 28 novembre	Soupe Normande Effiloché de dinde sauce aigre douce Polenta / Ratatouille Brassé nature au lait de coco + sucre	Crème de rutabaga Filet de merlu sauce beurre blanc Pennes / Fenouil à la tomate Kiwi
MERCREDI 29 novembre	Salade de concombre Rôti de porc jurassien Flageolets Mousse	Velouté de légumes Quiche à la volaille Salsifis persillés Crème renversée nappage caramel
JEUDI 30 novembre	Salade d'endives Sauté de bœuf sauce au poivre Torsades / Brocolis Biscuit fondant au spéculoos	Plat froid Soupe de pois cassés Salade mixte Fromage blanc à la framboise
VENDREDI 1 ^{er} décembre	Terrine de légumes Colin sauce nantua ou Rôti de veau à l'échalote Riz safrané / Navets glacés Crème brûlée	Crème de potiron Boudin noir au jus Purée de céleri Flan
SAMEDI 2 décembre	Soupe de blettes Saucisses de francfort sauce paysanne Pommes de terre vapeur / Piperade Orange	Velouté de cresson Emincé de bœuf sauce soubise Coquillettes / Julienne de légumes Moelleux aux perles de sucre
DIMANCHE 3 décembre	Salade de haricots verts Canard à l'orange Cœur de blé / Chou-fleur persillé Jalousie à la pomme	Soupe au lait Poireaux au jambon Pommes de terre sautées Quetsches à la cannelle

DU 4 AU 10 DÉCEMBRE 2023

menus SANS SEL
à teneur en sel réduit.

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 4 décembre	Soupe minestrone Emincé de porc sauce brune Pommes de terre tropéziennes Epinards aux épices Yaourt au lait de chèvre à la vanille	Crème à l'oseille Sauté de volaille sauce crème Purée de légumes Semoule au lait
MARDI 5 décembre	Effiloché de langue au vinaigre balsamique Tranche de veau à l'ancienne Lentilles à la ménagère / Carottes vichy Mousse	Velouté de champignons Blanquette de poisson Nouilles / Céleri braisé P'tit carré aux pommes
MERCREDI 6 décembre Saint Nicolas	Pâté de foie Hachis Parmentier de potiron Salade feuille de chêne Clémentines Maennele	Soupe à l'oseille Galette de flocons d'avoine Compotée d'aubergine Compote pomme coing
JEUDI 7 décembre	Salade de radis rose Etouffade de porc aux oignons Pommes de terre rissolées Chou de Bruxelles Ile flottante	Soupe aux poireaux Croziflettes à la forestière Scarole Fromage blanc à la rhubarbe
 VENDREDI 8 décembre	Velouté de julienne Egrefin sauce aux herbes ou Emincé de volaille aux herbes Quinoa / Duo de courgettes Tarte aux cerises	Velouté de brocolis Jambon/ Bibeleskaes Pommes de terre persillées Cocktail de fruits
SAMEDI 9 décembre	Baeckeofe aux deux viandes Batavia Gouda Salade d'ananas	Plat froid Potage à la tomate Haut de cuisse de poulet grillé Taboulé Crème dessert
DIMANCHE 10 décembre	Asperges à la vinaigrette Rôti de dinde sauce au Riesling Riz Dessert laitier à l'abricot	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



PORTAGE de repas

menus SANS SEL
à teneur en sel réduit
DU 20 NOVEMBRE AU 10 DÉCEMBRE 2023

Tel un poème en 5 strophes, zoom sur le charmant petit mot que nous a adressé récemment une cliente attentionnée.

Un texte qui rend hommage à l'engagement de nos porteurs et qui, nous l'espérons résonnera également pour vous.

Merci Christiane !

TRAVAIL TOUT DÉVOUÉ

Véhicule tout blanc, chauffeur livreur en casquette,
Parcourt des villages, apportant des repas.
D'une Société, dénommée l'Abrapa,
Aux multiples services, qu'on ne rejette.

Par tous les temps ce chauffeur sans cesse circule.
Toujours actif, en sa tâche journalière.
Un chargement de nourriture fraîche, légère,
Même par les jours de grande canicule !

Homme très sympa silhouette agréable,
Beaucoup aimé, surtout, par les nombreux clients !
Le visage, loyal, et toujours souriant,
Même sa simple prestance, se voit aimable.

Le client attend doucement ses petits pas.
Résonnant à peine sur les pavés nus.
Le voir enfin, la joie résonne à sa vue.
Un bonjour jovial, quelques mots de merci !

Des paroles échangées, l'entente sincère,
Jeunes ou vieilles, les personnes l'apprécient.
Cet homme courtois, en son travail précis,
Espérant que ses passages ne soient pas éphémères ???

N° à contacter

Tél. 03 88 37 22 31

