

menus

DU 29 JANVIER AU 4 FÉVRIER 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 29 janvier	Velouté de légumes Emincé de bœuf au poivre Gnocchis / Carottes à la crème Petits suisses nature et sucre	Potage minestrone Griesknepfles (Galette de semoule) Compote de pommes Œuf au lait
MARDI 30 janvier	Salade de cœurs de palmier Cocotte de poulet basquaise Riz safrané Crème dessert	Velouté de navets Gratin de penne au thon Poêlé méridionale Fromage blanc à la mangue
MERCREDI 31 janvier	Poireaux à la vinaigrette Lasagnes Salade feuille de chêne Salade de fruits	Soupe de poisson Pain de viande sauce brune Purée de chou vert Moelleux à l'abricot
JEUDI 1 ^{er} février	Choucroute garnie (kassler, knack, quenelles) Camembert Quetsches au sirop	Potage de légumes verts Aiguillettes de volaille panées Gratin de salsifis aux légumes Salade d'ananas
VENDREDI 2 février <i>Chandeleur</i>	Salade de concombre à l'aneth Fleur de la mer Ou Sauté de veau sauce grand-mère Torsade aux légumes Crêpes au sucre	Soupe à la farine grillée Estomac de porc farci au jus Pommes de terre lyonnaises Blettes à la tomate Liégeois
SAMEDI 3 février	Crème de volaille Saucisse à frire Purée de panais Compote pomme cassis	Soupe bretonne Pépinettes à la mexicaine Scarole Yaourt aromatisé
DIMANCHE 4 février	Jambon Forêt noire Mouliné : mousse de foie Bœuf en daube Knepples / Brocolis Moelleux au chocolat	Plat froid Velouté de courgette Côtes cuites Salade de pommes de terre Kiwi

REPAS DE REMPLACEMENT
SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE / SALADE VERTE

menus

DU 5 AU 11 FÉVRIER 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 5 février	Quiche au fromage Galopin de veau sauce aurore Pommes de terre fondantes Courgettes persillées Clémentines	Potage oignons Effiloché de volaille à l'estragon Coudes aux petits légumes Compote à la framboise
MARDI 6 février	Salade de betteraves Sauté de porc sauce bourgeoise Cœur de blé / Chou de Bruxelles Mousse	Soupe à la bière Filet de hoki sauce citron Pommes de terre au four Ratatouille Gâteau cœur cacao
MERCREDI 7 février	Soupe de vermicelles Foie de génisse sauce porto Mini penne / Poêlée de champignons Gâteau basque	Velouté crécy Parmentier de légumes Salade iceberg Mirabelles au sirop
JEUDI 8 février	Carottes râpées au cumin Palette à la diable Polenta sauce crémeuse Epinards braisés Salade d'agrumes	Crème de courgettes Boulettes de soja sauce tomate Curry de légumes Liégeois
VENDREDI 9 février	Salade de lentilles Filet de colin sauce choron Ou Rôti de bœuf à la bordelaise Farfalles / Navet à la tomate Abricots au sirop	Velouté de potiron Saucisse fumée Potée de chou / pomme de terre Fromage blanc au miel
SAMEDI 10 février	Soupe de chou-fleur Couscous garni (boulettes de bœuf, poulet, merguez) Semoule et légumes à l'orientale Yaourt nature + sucre	Plat froid Potage St-Germain Rôti de dinde sauce rémoulade Salade de pommes de terre Banane
DIMANCHE 11 février	Macédoine mayonnaise Emincé de veau à la provençale Tagliatelles Tarte aux pommes	Crème de volaille Pain de viande Purée de poireaux Compote de poires

REPAS DE REMPLACEMENT
TARTE À L'OIGNON / SALADE DE CAROTTES CUITES

DU 12 AU 18 FÉVRIER 2024

menus

MIDI

SOIR (livré le matin)

LUNDI

12 février

Soupe de légumes
Poulet à la moutarde et au miel
Pommes de terre / navets
Petits suisses sucrés

Soupe de lait
Rizotto de légumes
Salade de carottes cuites
Madeleines cœur chocolat / noisette

MARDI

Mardi Gras
13 février

Salade de salsifis
Fleischkiechle sauce à l'échalote
Gnocchis
Beignet aux fruits

Soupe à l'oseille
Quenelles de brochet sauce nantua
Ecrasé de légumes
Reines Claude au sirop

MERCREDI

14 février

Baeckeoffe aux deux viandes
Salade feuille de chêne
Camembert
Kiwi

Plat froid
Velouté de tomates
Œufs à la russe
Crème dessert

JEUDI

15 février

Salade de céleri
Cordon bleu de volaille
sauce crème
Mini penne / Poêlée de légumes
Ile flottante

Potage de navets
Bibeleskaes
Pommes de terre sautées
Jambon blanc
Flan

VENDREDI

16 février

Galantine de volaille
Filet de lieu sauce au beurre blanc
Ou Hamburger de bœuf
sauce bordelaise
Quinoa / Caponata
Salade d'ananas

Soupe de blettes
Boudin noir aux pommes
Purée de brocolis
Yaourt aux fruits

SAMEDI

17 février

Terrine de légumes
Tranche de veau au jus
Gratin dauphinois
Tomates provençales
Fromage blanc à la cannelle

Potage julienne de légumes
Spaetzle au munster
Salade feuille de chêne
Orange

DIMANCHE

18 février

Velouté de cresson
Pot au feu
Légumes du pot-au-feu et
pommes de terre
Tarte au flan

Soupe normande
Cocotte de poulet basquaise
Haricots blancs à la tomate
Compote pommes bananes

**REPAS DE REMPLACEMENT
TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS / SALADE ICEBERG**

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

abrapa
ensemble partageons la vie

abrapa

ensemble partageons la vie

**PORTAGE
de repas**

menus

DU 29 JANVIER AU 18 FÉVRIER 2024

PSBC vous présente sa nouvelle diététicienne...

Passionnée par mon métier et après plusieurs années passées en tant qu'enseignante pour former des futurs diététiciens, je suis ravie d'avoir rejoint l'équipe PSBC au poste de diététicienne depuis mi-décembre.

C'est pour moi un vrai plaisir de travailler avec une cuisine dynamique, en plein essor et qui a à cœur de mettre en avant les produits locaux et de saison pour satisfaire les papilles des grands et des petits.

Audrey Lacroix

Les équipes de l'Abrapa et de Poivre Sel et Bout'chou vous souhaitent leurs meilleurs vœux pour cette nouvelle année 2024 !



N° à contacter

Tél. 03 88 37 22 31

POIVRESEL
& bout'chou
Restauration collective et sociale