

menus
DIASEL
à teneur en sel réduit.

DU 29 JANVIER AU 4 FÉVRIER 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 29 janvier	Velouté de légumes Emincé de bœuf au poivre Spaetzles / Carottes à la crème Petit suisse nature	Potage minestrone Griesknepfles (Galette de semoule) Légumes du soleil Purée de pommes
MARDI 30 janvier	Salade de cœurs de palmiers Cocotte de poulet basquaise Riz safrané / Céleri aux herbes Duo fondant pommes rhubarbe	Velouté de navets Timbale de penne au thon Poêlée méridionale Faisselle nature
MERCREDI 31 janvier	Poireau vinaigrette Lasagnes Salade feuille de chêne Clémentine	Soupe de poisson Steak haché de veau sauce brune Purée de chou vert Mousse
JEUDI 1 ^{er} février	Effiloché de porc au Pinot Noir Pommes de terre nature Chou blanc Gouda Salade de fruits	Potage de légumes verts Haut de cuisse de poulet à l'américaine Polenta Gratin de salsifis aux légumes Purée pomme coing
VENDREDI 2 février Chandeleur	Salade de concombre à l'aneth Dos de merlu sauce mistral Ou Sauté de veau sauce grand-mère Torsades / Haricots verts Cake à la framboise	Soupe à la farine grillée Rôti de porc sauce provençale Pommes de terre lyonnaises Blettes à la tomate Crème à la vanille
SAMEDI 3 février	Crème de volaille Saucisses de francfort sauce diable Purée de panais Far breton	Velouté de tomate Pépinettes à la mexicaine Scarole Ananas
DIMANCHE 4 février	Pâté de foie Bœuf en daube Knepfles / Brocolis Tarte aux pommes	Plat froid Velouté de courgettes Côtes cuites Salade de pommes de terre Poireau vinaigrette Kiwi

menus
DIASEL
à teneur en sel réduit.

DU 5 AU 11 FÉVRIER 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 5 février	Salade de fonds d'artichauts Tranche de veau sauce aurore Pommes de terre fondantes Courgettes persillées Clémentines	Potage oignons Effiloché de volaille à l'estragon Coudes aux petits légumes Compote de coing
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 Petits suisses nature
MERCREDI 7 février	Soupe de vermicelles Foie de génisse sauce porto Mini penne Poêlée de champignons Yaourt nature	Velouté crécy Parmentier de légumes Salade iceberg Pêche au naturel
JEUDI 8 février	Carottes râpées au cumin Rôti de porc à la diable Polenta sauce crémeuse Epinards braisés Cocktail de fruits	Crème de courgettes Boulettes de pois-chiche sauce tomate Curry de légumes / Ebly Pomme
VENDREDI 9 février	Salade de pousses de soja Filet de colin sauce choron ou Rôti de bœuf à la bordelaise Farfalles / Navet à la tomate Abricots au naturel	Velouté de potiron Saucisse de Frankfort Potée de chou / pomme de terre Fromage blanc aux fraises
SAMEDI 10 février	Soupe de chou-fleur Couscous garni (boulettes de bœuf, poulet) Semoule et légumes à l'orientale Yaourt nature	Plat froid Potage St-Germain Rôti de dinde sauce rémoulade Salade de pommes de terre / mâche Banane
DIMANCHE 11 février	Macédoine mayonnaise Emincé de veau à la provençale Tagliatelles / Jardinière de légumes Tarte aux pommes	Crème de volaille Tranche de boeuf Purée de poireaux / penne Compote de poires

DU 12 AU 18 FÉVRIER 2024

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

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 12 février	Soupe de légumes Poulet à la moutarde Pommes de terre / navets Petits suisses natures	Soupe de lait Risotto de légumes Salade de carottes cuites Madeleine
MARDI 13 février <i>Mardi Gras</i>	Salade de salsifis Fleischkiechle sauce à l'échalote Gnocchis / haricots verts Beignet nature	Soupe à l'oseille Quenelles de brochet sauce nantua Ecrasé de légumes Haricots blancs Purée de pomme
MERCREDI 14 février	Baeckeoffe aux deux viandes Salade feuille de chêne Camembert Kiwi	Plat froid Velouté de tomates Œufs à la russe Macédoine de légumes Quetsches au naturel
JEUDI 15 février	Salade de céleri Emincé de volaille sauce crème Mini penne / Poêlée de légumes Crème brûlée	Potage de navets Bibeleskaes Pommes de terre sautées Jambon Poires au naturel
 VENDREDI 16 février	Mousse de foie Filet de lieu sauce au beurre blanc Ou Steak haché de bœuf sauce menthe 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 Croquets à l'ancienne Salade feuille de chêne Orange
DIMANCHE 18 février	Velouté de cresson Pot au feu Légumes du pot-au-feu et pommes de terre Mousse	Soupe normande Cocotte de poulet basquaise Haricots blancs à la tomate Navets braisés Compote pommes bananes

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



**PORTAGE
de repas**

menus DIABÉTIQUES SANS SEL
à teneur en sel réduit
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

