

menus
DIASEL
à teneur en sel réduit.

DU 3 AU 9 JUN 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 3 juin	Salade de viande Sauté de poulet d'Alsace au Riesling Semoule Julienne de légumes Fromage blanc nature	Velouté au cresson Joue de porc sauce bordelaise Purée de navets Cake au chocolat
MARDI 4 juin	Salsifis à la vinaigrette Rôti de bœuf sauce à l'oseille Purée de patate douce Mousse aux fruits rouges	Potage Mehlsuppe Omelette aux légumes Trio de céréales Courgettes Faisselle nature
MERCREDI 5 juin	Pâté de campagne Linguine à la bolognaise Salade de haricot vert Clafouti à l'abricots	Soupe de poisson Boudin noir aux pommes Gratin dauphinois Tomates provençales Kiwi
JEUDI 6 juin	Fondant de bœuf à la bière d'Alsace Pdt campagnarde Céleri aux herbes Fromage Purée pommes fraises	Crème de lentilles corail Risotto aux asperges Scarole Crème dessert à l'orange
VENDREDI 7 juin	Salade de concombres Filet de colin sauce mistral ou Mijoté de veau à la hongroise Pâte orzo Chou-fleur persillé Ananas au naturel	Potage crécy Quiche à la volaille Salade de betteraves Cerises de Westhoffen Mouliné : Purée de fruits
SAMEDI 8 juin	Poireaux vinaigrette Mini farfalles aux légumes sauce pesto Salade mélangée Melon	Plat froid Velouté de tomate Œufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre Salade coleslaw Yaourt aux fruits
DIMANCHE 9 juin	Sardine Blanquette de veau Quinoa Caponata Tarte à la mirabelle	Consommé de poule aux vermicelles Cordon bleu sauce roquefort Jardinière de légumes Duo fondant pomme rhubarbe

menus
DIASEL
à teneur en sel réduit.

DU 10 AU 16 JUN 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 10 juin	Terrine de saumon Emincé de veau sauce soubise Mini farfalles Cordiale de légumes Brassé au lait de coco nature	Soupe à l'oseille Foie de volaille sauce madère Pommes de terre sautées Chou de Bruxelles Poire au naturel
MARDI 11 juin	Brocolis vinaigrette Saucisse de Francfort Purée de pois cassés Madeleines	Crème de cresson Filet de colin sauce ravigote Semoule Gratin de légumes Entremet au café
MERCREDI 12 juin	Salade de champignons Tranche de bœuf au romarin Crèmeux de pépinettes Navets Nectarine Mouliné : Purée de pêche	Soupe de semoule grillée Quiche à la provençale Salade de tomates / maïs Fromage blanc à la framboise
JEUDI 13 juin	Steak haché à l'échalote Cœurs de blé Blettes à la tomate Fromage Brownie cappuccino	Plat froid Crème de légumes Rôti de dinde Salade de riz Salade de carottes et céleri Purée pomme fraise
VENDREDI 14 juin	Salade de céleri aux pommes Pavé de lieu sauce aurore ou Cuisse de poulet à l'américaine Pommes de terre lyonnaises Epinards braisés Salade d'agrumes	Velouté d'asperges Effiloché de bœuf sauce miroton Spaghetti HVE Salsifis aux herbes Pastèque
SAMEDI 15 juin	Pâté de foie Emincé de porc sauce poivre Riz Brunoise de légumes Mousse vanille	Soupe à la bière Croziflettes aux légumes Salade verte Pomme au four
DIMANCHE 16 juin	Poireaux vinaigrette Rôti de veau Orloff Knepfles Poêlée champêtre Tarte exotique	Crème forestière Galette de flocon d'avoine sauce brune Boulghour Légumes du soleil Faisselle nature

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

DU 17 MAI AU 23 JUIN 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 17 juin	Salade de lentille Sauté de porc à l'estragon Polenta crémeuse Compotée d'aubergine Purée pomme coing	Potage de vermicelles Emincé de veau sauce marengo Purée de haricots verts Yaourt à la grecque nature
MARDI 18 juin	Sauté de poulet au curry Spaetzle Petits pois Fromage Cakes à la framboise	Soupe Normande Rognon de génisse au Porto Coquillettes Carottes braisées Mousse chocolat
MERCREDI 19 juin	Salade de tomates au basilic Rôti de veau sauce milanaise Mini penne Chou-fleur Far breton	Velouté de fenouil Bibeleskaes Pommes de terre sautées Endives aux herbes Jambon Fromage blanc à la mangue
JEUDI 20 juin	Salade de chou rouge Emincé de bœuf au thym Pâte perle Haricots plats Abricots Mouliné : Purée d'abricots	Crème de volaille Pépinette à la forestière Iceberg Délice flan coco
VENDREDI 21 juin	Œufs à la russe Filet de hoki au beurre blanc ou Mijoté de veau au Pinot Noir Riz safrané Fondue de poireaux Petits suisse nature	Soupe de lait Tarte à l'oignon Salade coleslaw Melon
SAMEDI 22 juin	Raïta de concombres Sauté de poulet sauce chasseur Lentille ménagère Curry de légumes Cerises de Westhoffen Mouliné : Purée de fruits	Plat froid Crème de brocolis Escalope de porc pané Taboulé Salade de concombre Entremet café
DIMANCHE 23 juin	Tranche de bœuf sauce rosibif Pommes nature Tomates provençales Fromage Tarte à la rhubarbe	Potage julienne de légumes Spaghetti aux poissons Duo de courgettes Pêche

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



**PORTAGE
de repas**

menus DIABÉTIQUES SANS SEL
à teneur en sel réduit
DU 3 AU 23 JUIN 2024

**PRESENTATION
DU SERVICE
PORTAGE**

Céline YAKHLEF



Cheffe de service

ADJOINTES

SECRETAIRES COMMANDES



CHARGÉE DE LA LOGISTIQUE

Cindy FUCHS



Samira AZZEM



Renée SCHUSTER



REFERENTE ADMINISTRATIVE

Emmanuelle HUMMEL



Mireille WALT



Noémie MUNOZ

SECRETAIRES COMMERCIALES



REFERENTE COMMERCIALE ET QUALITE

Sophie ZINCK



Stéphanie DURAND



Corrie HUTH



Zohra BOUDOUANI

N° à contacter

Tél. 03 88 37 22 31

