

menus

DU 7 AU 13 OCTOBRE 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 7 octobre	Crème de courgettes Sauté de bœuf au piment d'Espelette Crozets Mirabelles au sirop	Soupe à l'oignon Foie de génisse au Calvados Quinoa Légumes méridionaux Crème dessert au chocolat
MARDI 8 octobre	Feuilleté au fromage Effiloché de porc sauce provençale Semoule Ratatouille Orange	Plat froid Velouté normand Salade niçoise Riz au lait
MERCREDI 9 octobre	Lasagnes Salade feuille de chêne Camembert Nid d'abeille	Crème de volaille Escalope de dinde à la viennoise Purée de potiron Moelleux à la fraise
JEUDI 10 octobre	Terrine de poisson Choucroute garnie Compote pomme-cassis	Velouté aux champignons Timbale de coquillettes aux légumes Scarole Ananas
VENDREDI 11 octobre	Salade grecque Filet de lieu sauce Choron ou Emincé de bœuf sauce chasseur Torsades Flan au caramel	Soupe de poisson Galopin de veau sauce aurore Fondue de poireaux et pommes de terre Petits suisses aux fruits
SAMEDI 12 octobre	Velouté de poireau Saucisse paysanne Purée de pois cassés Fromage blanc à la framboise	Potage à la tomate Risotto à la forestière Batavia Poires au sirop
DIMANCHE 13 octobre	Salade de cœurs de palmier Rôti de veau sauce échalote Pommes noisette Chou rouge Œuf au lait sur lit de caramel	Soupe de lentilles Feuilleté franc-comtois Navets braisés Pomme au four

**REPAS DE REMPLACEMENT
HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ / GRATIN DE LÉGUMES**

menus

DU 14 AU 20 OCTOBRE 2024
SEMAINE DU GOÛT / Thème : les nouvelles régions de France

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 14 octobre	<i>Départ : Les Dom-Tom</i> Samoussas de légumes Cari de poulet Boulghour aux légumes Ananas frais	Soupe à la bière Poisson pané Poêlée de légumes Cakes au citron
MARDI 15 octobre	<i>Passage en Bourgogne Franche Comté</i> Friand au comté Coq au vin Gratin de pomme de terre & courgettes Fromage blanc à la myrtille	Soupe chinoise Gratin de pâtes jambon et tomates Salade de salsifis Crème dessert vanille
MERCREDI 16 octobre	<i>Détour en Auvergne Rhône Alpes</i> Petit salé aux lentilles Bleu d'Auvergne Cornets fourrés	Soupe au lait Œuf brouillé au fromage Jardinière à la crème Clémentines
JEUDI 17 octobre	<i>Halte : Nouvelle Aquitaine</i> Salade composée Pot au feu à la périgourdine Roulée à la confiture	Potage célestine Tourte à la viande Salade verte Compote de pomme
VENDREDI 18 octobre	<i>Arrêt en Bretagne</i> Flan de blettes Colin au cidre ou Steak haché au cidre Riz / Pois gourmands Crêpe au sucre	Crème de courges Fleischnaka Brunoise de légumes Petit suisse aux fruits
SAMEDI 19 octobre	<i>Escale dans les Hauts de France</i> Salade d'endives Omelette au maroilles Purée de brocolis Gaufres	Soupe au pistou Tripes à la mode de Caen Pomme de terre persillées Liégeois au café
DIMANCHE 20 octobre	<i>Arrivée dans le Grand Est</i> Pâté lorrain Baeckeoffe à la volaille Tarte à l'alsacienne	Potage breton Kassler crème raifort Salade de blé Yaourt aromatisé

**REPAS DE REMPLACEMENT
HACHIS PARMENTIER / SALADE DE HARICOTS VERTS**

DU 21 AU 27 OCTOBRE 2024

menus

MIDI

SOIR (livré le matin)

LUNDI

21 octobre

Salade de betteraves à la ciboulette
Emincé de bœuf au thym
Riz
Cordiale de légumes
Liégeois au chocolat

Velouté de panais
Griesknepfles
(Galette de semoule)
Compote de pomme
Yaourt aux fruits

MARDI

22 octobre

Quiche au fromage
Jambon braisé au miel
Pennes
Champignons à l'ail
Raisins

Soupe de blettes
Médailillon de merlu à la ciboulette
Pommes de terre vapeur
Carottes persillées
Minis pépites de chocolat

MERCREDI

23 octobre

Salade de concombres
Fricadelle de veau à l'ancienne
Gratin dauphinois
Mousse au chocolat

Consommé brunoise
Falafels sauce au curry
Purée de chou vert
Crème brûlée

JEUDI

24 octobre

Salade céleri sauce rémoulade
Croziflettes aux lardons
Scarole
Cocktail de fruits

Soupe minestrone
Sauté de dinde au romarin
Cœur de blé
Légumes du soleil
Fromage blanc biscuité

VENDREDI

25 octobre

Filet de Hoki sauce matelote
ou Paupiette de volaille
sauce marengo
Purée de navets
Munster AOP
Ile flottante

Crème à l'oseille
Rognons de porc au porto
Pommes de terre rissolées
Pomme

SAMEDI

26 octobre

Galantine de volaille
Fleischckiechle à l'estragon
Gnocchis
Choux verts
Compote pomme-banane

Consommé de vermicelles
Spaghetti carbonara
Salade de carottes
Quetsches au sirop

DIMANCHE

27 octobre

Salade d'artichauts au roquefort
Poulet au Riesling
Spaetzle
Tarte à la rhubarbe

Plat froid
Soupe aux choux
Gigot d'agneau
Taboulé
Mandarines

REPAS DE REMPLACEMENT
FILET DE COLIN SAUCE AU CITRON / PURÉE DE LÉGUMES

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

abrapa
ensemble partageons la vie

abrapa
ensemble partageons la vie

PORTAGE
de repas

menus

DU 7 AU 27 OCTOBRE 2024

La Semaine du goût

Depuis 1990 la semaine du goût est une semaine très attendue par tous. Elle permet aux professionnels du goût de se surpasser en faisant découvrir leurs nouvelles recettes pleines de saveurs ainsi que de nouveaux produits !

Cette année la cuisine de PSBC a décidé de vous préparer un voyage culinaire à travers la France en mettant en avant les nouvelles régions de ce beau pays et leurs spécialités. En espérant que cela vous plaise ! Bonne dégustation !



N° à contacter

Tél. 03 88 37 22 31

POIVRESEL
& boutéhou
Restauration solidaire et sociale