

menus
DIABÉTIQUES

DU 7 AU 13 OCTOBRE 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 7 octobre	Crème de courgettes Sauté de bœuf au piment d'Espelette Crozet Choux romanesco Purée pomme coing	Soupe à l'oignon Foie de génisse au Calvados Quinoa Légumes méridionaux Cake au chocolat
MARDI 8 octobre	Feuilleté au fromage Effiloché de porc sauce provençale Semoule Ratatouille Orange	Plat froid Velouté normand Salade niçoise Yaourt nature
MERCREDI 9 octobre	Lasagnes Salade feuille de chêne Camembert Mousse à la vanille	Crème de volaille Escalope de dinde à la viennoise Purée de potiron Délice flan coco
JEUDI 10 octobre	Terrine de poisson Choucroute garnie Pêche au naturel	Velouté aux champignons Timbale de coquillettes aux légumes Scarole Yaourt brassé coco
VENDREDI 11 octobre	Salade grecque Dos de lieu sauce Choron ou Emincé de bœuf sauce chasseur Torsades Céleri aux herbes Fromage blanc à la rhubarbe	Soupe de poisson Galopin de veau sauce aurore Fondue de poireaux et pommes de terre Crème brûlée
SAMEDI 12 octobre	Velouté de poireau Saucisse paysanne Purée de pois cassés Salade de fruits	Soupe à la tomate Risotto à la forestière Batavia Compote de fruits rouges
DIMANCHE 13 octobre	Salade de cœurs de palmier Rôti de veau sauce échalote Pommes noisette Chou rouge Tarte aux quetsches	Soupe de lentilles Feuilleté franc-comtois Navets braisés Pomme au four

menus
DIABÉTIQUES

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 Brunoise de légumes Ananas	Soupe à la bière Poisson pané Poêlée de légumes Yaourt grec
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 Mousse framboise
MERCREDI 16 octobre	<i>Détour en Auvergne Rhône Alpes</i> Petit salé aux lentilles Julienne de légumes Bleu d'Auvergne Cornets fourrés crème tiramisu	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 Clafoutis à l'abricot	Potage célestine Tourte à la viande Salade verte Petit suisse nature
VENDREDI 18 octobre	<i>Arrêt en Bretagne</i> Flan de blettes Colin au cidre ou Steak haché au cidre Riz / Pois gourmands Crêpe nature	Crème de courges Fleischnaka Brunoise de légumes Faisselle nature
SAMEDI 19 octobre	<i>Escale dans les Hauts de France</i> Salade d'endives Omelette au maroilles Purée de brocolis Madeleine	Soupe au pistou Tripes à la mode de Caen Pomme de terre persillées Haricots beurre Raisins
DIMANCHE 20 octobre	<i>Arrivée dans le Grand Est</i> Pâté lorrain Baeckeoffe à la volaille Carottes aux herbes Tarte aux pomme	Potage breton Kassler crème raifort Salade de blé Salade de céleri cuits Fromage blanc nature

DU 21 AU 27 OCTOBRE 2024

**menus
DIABÉTIQUES**

MIDI

SOIR (livré le matin)

LUNDI 21 octobre	Salade de betteraves à la ciboulette Emincé de bœuf au thym Riz Cordiale de légumes Mousse banane	Velouté de panais Griesknepfles (Galette de semoule) Piperade Purée de pommes
MARDI 22 octobre	Quiche au fromage Jambon braisé sauce brune Pennes Champignons à l'ail Poire	Soupe de blettes Médailillon de merlu à la ciboulette Pommes de terre vapeur Carottes persillées Clafoutis aux fruits rouges
MERCREDI 23 octobre	Salade de concombres Fricadelle de veau à l'ancienne Gratin dauphinois Tomate au four Crème citron	Consommé brunoise Falafels sauce au curry Purée de chou vert Yaourt aux fruits
JEUDI 24 octobre	Salade céleri sauce rémoulade Crozziflettes aux lardons Scarole Fromage blanc à la cannelle	Soupe minestrone Sauté de dinde au romarin Cœur de blé Légumes du soleil Douceur de fruits au naturel
VENDREDI 25 octobre	Filet de Hoki sauce matelote ou Paupiette de volaille sauce marengo Purée de navets Munster AOP Cake à la pêche	Crème à l'oseille Rognons de porc au porto Pommes de terre rissolées Brocolis persillés Pomme
SAMEDI 26 octobre	Galantine de volaille Fleischckiechle à l'estragon Gnocchis Choux verts Purée de pomme-pruneaux	Consommé de vermicelles Spaghetti carbonara Salade de carottes Yaourt nature
DIMANCHE 27 octobre	Salade d'artichauts au roquefort Poulet au Riesling Spaetzle Poêlée d'Antan Tarte aux fruits exotique	Plat froid Soupe aux choux Gigot d'agneau Salade de radis Taboulé Mandarines

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

abrapa
ensemble partageons la vie

abrapa
ensemble partageons la vie

**PORTAGE
de repas**

menus DIABÉTIQUES
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 collective et sociale