

menus
DIASEL
à teneur en sel réduit.

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 Choux romanesco Purée pomme coing	Soupe à l'oignon Foie de génisse au Calvados Quinoa Légumes méridionaux Cake au chocolat
MARDI 8 octobre	Macédoine vinaigrette Effiloché de porc sauce provençale Semoule Ratatouille Orange	Plat froid Velouté normand Salade niçoise Yaourt nature
MERCREDI 9 octobre	Lasagnes Salade feuille de chêne Fromage Mousse à la vanille	Crème de volaille Escalope de dinde à la viennoise Purée de potiron Délice flan coco
JEUDI 10 octobre	Terrine de saumon Sauté de porc aux échalotes Pomme de terre nature Choux blanc braisé Pêche au naturel	Velouté aux champignons Timbale de coquillettes aux légumes Scarole Yaourt brassé coco
VENDREDI 11 octobre	Salade composée Filet de colin sauce Choron ou Emincé de bœuf sauce chasseur Torsades Céleri aux herbes Fromage blanc à la rhubarbe	Soupe de poisson Steak haché de veau sauce aurore Fondue de poireaux et pommes de terre Crème brûlée
SAMEDI 12 octobre	Velouté de poireau Sauté de dinde sauce au jus Purée de pois cassés Salade de fruits	Potage à la tomate Risotto à la forestière Batavia Compote de fruits rouges
DIMANCHE 13 octobre	Salade de choux fleurs Rôti de veau sauce échalote Pommes rissolées Chou rouge Tarte aux quetsches	Soupe de lentilles Cuisse de poulet grillée Purée de pomme de terre Navets braisés Pomme au four

menus
DIASEL
à teneur en sel réduit.

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> Quiches aux légumes Cari de poulet Boulghour Brunoise de légumes Ananas frais	Soupe à la bière Brandade de morue Poêlée de légumes Yaourt grec
MARDI 15 octobre	<i>Passage en Bourgogne Franche Comté</i> Saumon crème de raifort 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> Fromage blanc aux herbes Saucisse de francfort Julienne de légumes Lentilles Cornets fourrés crème tiramisù	Soupe au lait Œuf brouillé Jardinière à la crème Clémentines
JEUDI 17 octobre	<i>Halte : Nouvelle Aquitaine</i> Salade composée Pot au feu à la périgourdine Clafoutis à l'abricots	Potage célestine Hachis parmentier 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 courge Emincé de veau au paprika Purée de légumes Faisselle nature
SAMEDI 19 octobre	<i>Escale dans les Hauts de France</i> Salade d'endives Omelette aux champignons Purée de brocolis Madeleine	Soupe au pistou Tripes à la mode de Caen Pomme de terre persillées Haricots beurres Raisins
DIMANCHE 20 octobre	<i>Arrivée dans le Grand Est</i> Pâté de campagne Baeckeoffe à la volaille Carottes aux herbes Tarte aux pommes	Potage breton Roti de porc crème raifort Salade de blé Salade de céleri cuits Fromage blanc nature

DU 21 AU 27 OCTOBRE 2024

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

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 21 octobre	Salade de betteraves à la ciboulette Emincé de bœuf au thym Riz Cordiale de légumes Mousse à la banane	Velouté de panais Griesknepfles (Galette de semoule) Piperade Purée de pomme
MARDI 22 octobre	Quiche au jambon Jambon braisé sauce brune Pennes Champignons à l'ail Poire	Soupe de blettes Médaillon de merlu à la ciboulette Pommes de terre vapeur Carottes persillées Clafoutis aux fruits rouges
MERCREDI 23 octobre	Salade de concombres Effiloché de poulet à l'ancienne Gratin dauphinois Tomate au four Crème citron	Consommé brunoise Galette de pois chiche sauce au curry Purée de chou vert Yaourt aux fruits
JEUDI 24 octobre	Salade céleri sauce rémoulade Croziflettes forestières 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 Roti de volaille sauce marengo Purée de navets Fromage Cake à la pêche	Crème à l'oseille Rognons de porc au porto Pommes de terre rissolées Brocolis persillés Pomme
SAMEDI 26 octobre	Mousse de foie sans sel Emincé de boeuf 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 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



**PORTAGE
de repas**

menus DIABÉTIQUES SANS SEL
à teneur en sel réduit
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

