

menus
SANS SEL
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 Croquets Mirabelles au sirop	Soupe à l'oignon Foie de génisse au Calvados Quinoa Légumes méridionaux Crème dessert au chocolat
MARDI 8 octobre	Macédoine vinaigrette 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 Fromage Nid d'abeille	Crème de volaille Escalope de dinde à la viennoise Purée de potiron Moelleux à la fraise
JEUDI 10 octobre	Terrine de saumon Sauté de porc aux échalotes Pomme de terre nature Choux blanc braisé Compote pomme-cassis	Velouté aux champignons Timbale de coquillettes aux légumes Scarole Ananas
VENDREDI 11 octobre	Salade composée Filet de colin sauce Choron ou Emincé de bœuf sauce chasseur Torsades Flan au caramel	Soupe de poisson Steak haché de veau sauce aurore Fondue de poireaux et pommes de terre Petits suisses aux fruits
SAMEDI 12 octobre	Velouté de poireau Sauté de dinde sauce au jus 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 choux fleurs Rôti de veau sauce échalote Pommes rissoles Chou rouge Œuf au lait sur lit de caramel	Soupe de lentilles Cuisse de poulet grillée Navets braisés Pomme au four

menus
SANS SEL
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 aux légumes Ananas frais	Soupe à la bière Brandade de morue Poêlée de légumes Cakes au citron
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 Crème dessert vanille
MERCREDI 16 octobre	<i>Détour en Auvergne Rhône Alpes</i> Fromage blanc aux herbes Saucisse de francfort Lentilles Cornets fourrés	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 Roulée à la confiture	Potage célestine Hachis parmentier 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 Emincé de veau au paprika Purée de légumes Petit suisse aux fruits
SAMEDI 19 octobre	<i>Escale dans les Hauts de France</i> Salade d'endives Omelette aux champignons 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 de campagne Bœckeffe à la volaille Tarte à l'alsacienne	Potage breton Roti de porc crème raifort Salade de blé Yaourt aromatisé

DU 21 AU 27 OCTOBRE 2024

menus SANS SEL
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 Liégeois au chocolat	Velouté de panais Griesknepfles (Galette de semoule) Compote de pomme Yaourt aux fruits
MARDI 22 octobre	Quiche au jambon Jambon braisé au miel Pennes Champignons à l'ail Raisins	Soupe de blettes Médailon de merlu à la ciboulette Pommes de terre vapeur Carottes persillées Minis pépites de chocolat
MERCREDI 23 octobre	Salade de concombres Effiloché de poulet à l'ancienne Gratin dauphinois Mousse au chocolat	Consommé brunoise Galette de pois chiche sauce au curry Purée de chou vert Crème brûlée
JEUDI 24 octobre	Salade céleri sauce rémoulade Crozziflettes forestières 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 Roti de volaille sauce marengo Purée de navets Fromage Ile flottante	Crème à l'oseille Rognons de porc au porto Pommes de terre rissolées Pomme
SAMEDI 26 octobre	Mousse de foie Emincé de boeuf 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 Poulet au Riesling Spaetzle Tarte à la rhubarbe	Plat froid Soupe aux choux Gigot d'agneau Taboulé Clémentines

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



PORTAGE de repas

menus 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

