

**menus  
DIABÉTIQUES**

**DU 17 AU 23 FÉVRIER 2025**

	<b>MIDI</b>	<b>SOIR</b> (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 17 février	Salade de pommes de terre Rôti de porc au Riesling Chou rouge Boulghour Brassé végétal	Velouté d'asperges Boulettes d'agneau sauce poivre Semoule Carottes vichy Pomme
<b>MARDI</b> 18 février	Potage Mehlsuppe Sauté de dinde à l'ancienne Torsades Courgettes à l'ail Yaourt aux fruits	Potage Célestine Filet d'aiglefin au citron Gratin de légumes et pommes de terre Crêpe nature
<b>MERCREDI</b> 19 février	Navets salés Roquefort à tartiner Ananas au naturel	Consommé brunoise Omelette aux champignons et pommes de terre Ratatouille Petits suisses nature
<b>JEUDI</b> 20 février	Salade grecque Moussaka Riz Purée de pêche	Potage de lentilles corail Quenelle de foie sauce chasseur Purée de haricots verts et pommes de terre Cake chocolat
<b>VENDREDI</b> 21 février	Poireaux vinaigrette Marmite de poisson <b>ou</b> Saucisse de volaille au jus Jardinière de légumes Délice flan coco	Soupe de légumes verts Steak de soja et blé Gratin de chou-fleur Fromage blanc à la mangue
<b>SAMEDI</b> 22 février	Salade de céleri Cordon bleu de volaille sauce crème Mini penne Duo de choux Clémentines	Soupe de fenouil Friand Salade coleslaw Poire
<b>DIMANCHE</b> 23 février	Surimi sauce cocktail Cuisse de poulet à l'ail des ours Spätzles Julienne de légumes Tarte aux pommes	Ravioli à la viande Batavia Mimolette Yaourt nature

**menus  
DIABÉTIQUES**

**DU 24 FÉVRIER AU 2 MARS 2025**

	<b>MIDI</b>	<b>SOIR</b> (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 24 février	Salsifis à la vinaigrette Cassoulet garni Courgettes à l'ail Mousse fruits rouge	Soupe au pistou Dos de merlu au beurre blanc Purée de pommes de terre Épinards Purée pomme coing
<b>MARDI</b> 25 février	Soupe de semoule grillée Palette à la diable Lentilles Brunoise de légumes Faisselle nature	Crème de brocolis Fleischnaka Carottes à la crème Pomme
<b>MERCREDI</b> 26 février	Bouchées à la reine Riz Brunoise de légumes Munster Orange	Soupe de flocon d'avoine Burger végétal Duo de haricots Yaourt aux fruits
<b>JEUDI</b> 27 février	Œuf mimosa Spaghetti bolognaise Scarole Cake au citron	Potage minestrone Tajine de volaille au citron Mélange de céréale Légumes tajine Pomme au four
<b>VENDREDI</b> 28 février	Concombre à la crème Filet de colin sauce matelote <b>ou</b> Emincé de veau à la provençale Pommes de terre nature Navets braisés Purée d'abricots	Velouté de champignons Crozziflette au fromage Duo de crudités Quetsches au naturel
<b>SAMEDI</b> 1 <sup>er</sup> mars	Betteraves rouges ciboulette Lasagnes ricotta épinards Salade mêlée Crème tiramisu	Velouté de légumes Sauté de porc moutarde à l'ancienne Petits pois Carottes Kiwi
<b>DIMANCHE</b> 2 mars	Pâté en croûte Tranche de bœuf sauce piquante Pommes de terre rôties au thym Blettes à la tomate Madeleine	Potage Riewele Feuilleté franc-comtois Céleri persillé Yaourt nature

menus  
DIABÉTIQUES

DU 3 AU 9 MARS 2025

MIDI

SOIR (livré le matin)

LUNDI

3 mars

Crème d'épinards  
Cocotte de poulet basquaise  
Semoule  
Légumes du soleil  
Crème vanille

Langue de bœuf sauce Madère  
Pommes de terre lyonnaises  
Flan de légumes  
Camembert  
Purée pommes pruneaux

MARDI

4 mars

Salade de salsifis  
Sauté de bœuf sauce grand mère  
Pépinettes  
Fenouil  
Fromage blanc à la rhubarbe

Soupe à l'oseille  
Filet de colin pané - citron  
Pommes de terre au paprika  
Blettes à la tomate  
Kiwi

MERCREDI

5 mars

Salade de champignons  
Œuf à la florentine  
Pomme de terre vapeur  
Poire au naturel

Velouté de courgettes  
Hachis Parmentier  
Salade iceberg  
Yaourt aux fruits

JEUDI

6 mars

Salade d'artichauts  
Roti de dinde sauce orloff  
Tagliatelles  
Julienné de légumes  
Pêches au naturel

Soupe de tomate  
Mille-feuille de galette de  
pomme de terre au munster  
Salade iceberg  
Banane

VENDREDI

7 mars

Poêlée côte d'opale  
**ou** Steak haché sauce échalotte  
Riz safrané  
Céleri braisé  
Mimolette  
Salade d'agrumes

Velouté au cresson  
Rôti de bœuf à la marjolaine  
Macaronis  
Haricots beurre  
Tiramisu

SAMEDI

8 mars

Salade composée  
Palette obernoise  
Purée de chou vert  
Poire

Velouté crécy  
Feuilleté franc-comtois de dinde  
Salsifis aux herbes  
Mousse vanille poire

DIMANCHE

9 mars

Presskopf  
Carbonade flamande  
Polenta  
Trio de légumes  
Tarte aux pommes

Potage de chou fleur  
Tarte à l'oignon  
Salade feuille de chêne  
Purée pommes coing

abrapa  
ensemble partageons la vie

PORTAGE  
de repas

menus DIABÉTIQUES  
DU 17 FÉVRIER AU 9 MARS 2025



Carnaval

Le carnaval vient des  
anciennes fêtes païennes,  
comme les Saturnales romaines, où  
on brisait les règles et on se laissait  
aller à la fête avant le printemps. Le mot  
«carnaval» signifie «au revoir à la viande»,  
une référence aux excès avant un temps  
de calme. Aujourd'hui, c'est une grande  
fête pleine de défilés, de costumes  
et de joie, où tout est permis  
avant de reprendre la  
routine !



N° à contacter

Tél. 03 88 37 22 31

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

abrapa  
ensemble partageons la vie

POIVRESEL  
& boutéhou  
Restauration solidaire et sociale