

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

## DU 17 AU 23 FÉVRIER 2025

	MIDI	SOIR (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 Cuisse de poulet au paprika 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	Effiloché de porc sauce au Pinot Noir Pommes de terre vapeur Navets Fromage sans sel Ananas au naturel	Consommé brunoise Omelette aux champignons et pommes de terre Ratatouille Petits suisses naturels
<b>JEUDI</b> 20 février	Salade composée Moussaka Riz Purée de pêche	Potage de lentilles corail Rognons de porc sauce chasseur Purée de haricots verts et pommes de terre Cake au chocolat
<b>VENDREDI</b> 21 février	Poireaux vinaigrette Marmite de poisson <b>ou</b> Emincé de volaille au jus Jardinière de légumes Délice flan coco	Soupe de légumes verts Galette de flocon d'avoine Gratin de chou-fleur Fromage blanc à la mangue
<b>SAMEDI</b> 22 février	Salade de céleri Emincé de volaille sauce crème Mini penne Duo de choux Clémentines	Soupe de fenouil Tarte à l'oignon 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	Lasagne sauce carbonara Batavia Gouda Yaourt nature

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

## DU 24 FÉVRIER AU 2 MARS 2025

	MIDI	SOIR (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 24 février	Salsifis à la vinaigrette Sauté de porc Flageolet à la tomate Courgettes à l'ail Mousse fruits rouges	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 Saucisse de Francfort aux petits oignons Lentilles Brunoise de légumes Faisselle nature	Crème de brocolis Steak haché Ebly Carottes à la crème Pommes
<b>MERCREDI</b> 26 février	Emincé de dinde sauce reine Riz Brunoise de légumes Fromage Orange	Soupe au flocon d'avoine Galette végétale sauce paprika Duo de haricots Yaourt aux fruits
<b>JEUDI</b> 27 février	Œuf mimosa Spaghetti bolognaise Scarole Cake citron	Potage minestrone Tajine de volaille au citron Mélange de céréales Légumes tajines Pomme au four
<b>VENDREDI</b> 28 février	Concombre à la crème Filet de colin sauce Nantua <b>ou</b> Emincé de veau à la provençale Pommes de terre nature Navets braisés Purée d'abricots	Velouté de champignons Crozziflette forestière 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 de campagne Tranche de bœuf sauce piquante Pommes de terre rôties au thym Blettes à la tomate Madeleine	Potage riewele Quiche aux légumes Céleris persillés Yaourt nature

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

**DU 3 AU 9 MARS 2025**

	<b>MIDI</b>	<b>SOIR</b> (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 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 Fromage Purée pommes pruneaux
<b>MARDI</b> 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 sauce aneth Pommes de terre au paprika Blettes à la tomate Kiwi
<b>MERCREDI</b> 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
<b>JEUDI</b> 6 mars	Salade d'artichauts Blanquette de dinde au jus Tagliatelles Julienne de légumes Pêches au naturel	Soupe de tomate Tartiflette Salade iceberg Banane
<b> VENDREDI</b> 7 mars	Fricassée de poisson <b>ou</b> Steak haché sauce échalotte Riz safrané Céleri braisé Fromage Salade d'agrumes	Velouté au cresson Rôti de bœuf à la marjolaine Macaronis Haricots beurre Tiramisu sans sucres
<b>SAMEDI</b> 8 mars	Salade composée Sauté de porc sauce marchand de vin Purée de chou vert Poire	Velouté crécy Estouffade de dinde au jus Pommes de terre fondantes Salsifis aux herbes Mousse vanille poire
<b>DIMANCHE</b> 9 mars	Pâté de campagne Carbonade flamande Polenta Trio de légumes Tarte aux pommes	Potage de chou fleur Quiche au jambon Salade feuille de chêne Purée pommes coing

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

**abrapa**  
ensemble partageons la vie

**abrapa**  
ensemble partageons la vie

**PORTAGE  
de repas**

**menus DIABÉTIQUES SANS SEL**  
à teneur en sel réduit  
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

**POIVRESEL  
& boutéhou**  
Restauration collective et sociale