

menus
SANS SEL
à teneur en sel réduit.

DU 17 AU 23 FÉVRIER 2025

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 17 février	Salade de pommes de terre Rôti de porc au Riesling Chou rouge Liégeois à la vanille	Velouté d'asperges Cuisse de poulet au paprika Semoule Carottes vichy Pomme
MARDI 18 février	Potage mehlsuppe Sauté de dinde à l'ancienne Torsades Courgettes à l'ail Cocktail de fruits	Potage Célestine Filet d'aiglefin sauce au citron Gratin de légumes Cake au chocolat
MERCREDI 19 février	Effiloché de porc sauce au Pinot Noir Pommes de terre vapeur Navets Fromage sans sel Crème dessert pistache	Consommé brunoise Omelette aux champignons Ratatouille Petits suisses aux fruits
JEUDI 20 février	Salade composée Moussaka Riz Compote de pêches	Potage de lentilles corail Rognons de porc sauce chasseur Purée de haricots verts Mousse praliné
VENDREDI 21 février	Poireaux vinaigrette Marmite de poisson ou Emincé de volaille au jus Jardinière de légumes Tarte au flan	Soupe de légumes verts Galette de flocon d'avoine Gratin de chou-fleur Fromage blanc à la mangue
SAMEDI 22 février	Salade de céleri Emincé de volaille sauce crème Mini penne Duo de choux Ile flottante	Soupe de fenouil Tarte à l'oignon Salade coleslaw Flan caramel
DIMANCHE 23 février	Surimi sauce cocktail Cuisse de poulet à l'ail des ours Spätzles Julienne de légumes Grillé à l'abricot	Lasagne sauce carbonara Batavia Gouda Yaourt sucré

menus
SANS SEL
à teneur en sel réduit.

DU 24 FÉVRIER AU 2 MARS 2025

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 24 février	Salsifis à la vinaigrette Sauté de porc Flageolets à la tomate Mousse chocolat	Soupe au pistou Dos de merlu au beurre blanc Purée de pommes de terre Compote pomme coing
MARDI 25 février	Soupe de semoule grillée Saucisse de Francfort aux petits oignons Lentilles Faisselle au sucre	Crème de brocolis Steak haché Carottes à la crème P'tit carré aux pommes
MERCREDI 26 février	Emincé de dinde sauce reine Riz aux petits légumes Fromage Orange	Soupe de flocon d'avoine Galette végétale sauce paprika Duo de haricots Yaourt aromatisé
JEUDI 27 février	Œuf mimosa Spaghetti bolognaise Scarole Gâteau framboise bourbon	Potage minestrone Tajine de volaille au citron Mélange de céréales Légumes tajines Pomme au four
VENDREDI 28 février	Concombre à la crème Filet de colin sauce Nantua ou Emincé de veau à la provençale Pommes de terre nature Navets braisés Compote abricot	Velouté de champignons Crozziflette forestière Duo de crudités Quetsches au sirop
SAMEDI 1 ^{er} mars	Betteraves rouges ciboulette Lasagnes ricotta épinards Salade mêlée Mousse aux fruits rouges	Velouté de légumes Sauté de porc moutarde à l'ancienne Petits pois Kiwi
DIMANCHE 2 mars	Pâté de campagne Tranche de bœuf sauce piquante Pommes de terre rôties au thym Blettes à la tomate Donuts au sucre	Potage Riewele Quiche au légumes Céleri persillé Crème dessert café

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

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 renversée nappage caramel	Langue de bœuf sauce Madère Flan de légumes Fromage Compote pomme pruneaux
MARDI 4 mars	Salade de salsifis Sauté de bœuf sauce grand mère Pépinettes Fromage blanc à la rhubarbe	Soupe à l'oseille Filet de colin sauce aneth Pomme de terre au paprika Blettes à la tomate Kiwi
MERCREDI 5 mars	Salade de champignons Œuf à la florentine Pomme de terre vapeur Poires au sirop	Velouté de courgettes Hachis Parmentier Salade iceberg Yaourt aux fruits
JEUDI 6 mars	Salade d'artichauts Blanquette de dinde Tagliatelles Julienné de légumes Jalousie à la framboise	Soupe de tomate Tartiflette Salade iceberg Banane
 VENDREDI 7 mars	Fricassée de poisson ou Steak haché sauce échalotte Riz safrané Céleri braisé Fromage Salade d'agrumes	Velouté au cresson Rôti de bœuf à la marjolaine Macaronis Haricots beurre Yaourt sucré
SAMEDI 8 mars	Salade composée Sauté de porc sauce marchand de vin Purée de chou vert Pêches au sirop	Velouté crécy Estouffade de dinde au jus Pommes de terre fondantes Salsifis aux herbes Mousse au chocolat
DIMANCHE 9 mars	Pâté de campagne Carbonade flamande Polenta Trio de légumes Tarte au citron	Potage de chou fleur Quiche au jambon Salade feuille de chêne Petits suisses aux fruits

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

abrapa
ensemble partageons la vie

abrapa
ensemble partageons la vie

**PORTAGE
de repas**

menus 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