

Consignes de remise en température :

Avant consommation, procéder à la remise en température au micro-ondes : 1) Entrouvrir ou retirer le film plastique. 2) Réchauffer le plat 2 à 3 minutes selon la puissance de l'appareil. 3) Bien mélanger si nécessaire. 4) Vérifier que le plat est bien chaud à cœur avant consommation. Consommer le plat immédiatement après réchauffage, ne pas réchauffer une seconde fois.

Menus Classiques

Du Lundi 27 avril au Dimanche 3 mai 2026

LUNDI 27/04/2026 DEJEUNER	MARDI 28/04/2026 DEJEUNER	MERCREDI 29/04/2026 DEJEUNER	JEUDI 30/04/2026 DEJEUNER	VENDREDI 01/05/2026 DEJEUNER	SAMEDI 02/05/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 03/05/2026 DEJEUNER
Coleslaw Escalope de dinde au jus de basilic Spaetzle à l'huile d'olive Navets persillés Flan vanille nappé caramel	Salade de haricots verts Paupiette de veau sauce au poivre vert Ecrasé de pommes de terre ciboulette Fondue de poireaux à la béchamel Pomme	Tomate au pesto Emincé de Porc sauce charcutière Gnocchi au jus de légumes Endive sauce Mornay Pêche au sirop	Salade de cœurs de palmiers et maïs Filet de poulet à la crème Purée de brunoise de légumes Banane	Radis roses râpés sauce fromage blanc herbes échalote Filet de grenadier bleu sauce à l'aneth Ou Fleischkiechle sauce crème Riz créole Jardinière de légumes Eclair café	Mosaïque de légumes Saucisse paysanne au jus Pommes de terre vapeur Céleri braisé Compote pomme passion	Emincé de bœuf sauce Bourguignonne Mijoté de Flageolets au thym Carottes à l'ail Tomme blanche Paris Brest
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Soupe de courgettes Sauté de porc sauce agenaise Cordiale de légumes Moelleux amandes	Potage Mirepoix Hoki meunière et citron frais Blé à la sauce tomate Yaourt nature sucré	Crème de panais Galette de lentille Bio et sauce citron crémeuse Epinards à la crème Crème dessert à la pistache	Velouté de carottes Sauté de bœuf sauce champignons Macaroni Compote pomme pruneau	Soupe printanière Tarte à l'oignon Yaourt aromatisé	Crème de lentilles corail Salade de farfalles (tomate, œuf dur, ciboulette, échalote) Ananas	Potage de tomates Quenelles de volaille sauce aurore Gratin de Brocolis Crème dessert vanille

PLAT DE REMPLACEMENT : Filet de colin sauce citronnée / Duo de courgettes au basilic

Délai de commande : 7 jours

Tél : 03 88 37 22 31

Mail : commandederepas@abrapa.asso.fr

Du Lundi 4 au Dimanche 10 mai 2026

LUNDI 04/05/2026 DEJEUNER	MARDI 05/05/2026 DEJEUNER	MERCREDI 06/05/2026 DEJEUNER	JEUDI 07/05/2026 DEJEUNER	VENDREDI 08/05/2026 DEJEUNER	SAMEDI 09/05/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 10/05/2026 DEJEUNER
Salade de betteraves en cubes Emincé de veau sauce paprika Boulghour Ratatouille Pomme	Salade de lentilles Colombo de porc Dip potatoes Navets persillés Crème dessert praliné	Salade de carottes Haut de cuisse de poulet sauce soubise Penne au beurre Blettes à la provençale Poire	Nems de légumes Steak haché de veau au jus Purée de petits pois Beignet au chocolat	Poisson meunière et son citron frais Ou Emincé de porc au jus d'herbes Spaetzle à l'huile d'olive Piperade Saint Nectaire AOP Mousse café	Salade de pois chiches Escalope de dinde à l'origan Riz pilaf Poêlée de brocolis et champignons Yaourt aromatisé	Œufs durs mayonnaise Blanquette de veau Tagliatelles Courgette sauce moutarde Brownie
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Velouté de haricots verts Filet de colin à l'oseille Purée de julienne de légumes Yaourt aux fruits	Soupe de poisson Saucisse de Toulouse au jus Haricots blanc sauce tomate Abricot	Potage vermicelle Omelette nature Duo de choux sauce Mornay Fromage blanc au spéculoos	Crème de légumes verts Salade mixte Alsacienne Compote de pomme	Velouté Dubarry Feuilleté au fromage Salade de céleri cuit Banane	Soupe à la bière Rognons de bœuf Haricots beurre Pruneaux au sirop	Salade de carottes cuites Tartiflette Pomme au four à la cannelle

PLAT DE REMPLACEMENT : Tortellini ricotta épinards sauce persillée.

Du Lundi 11 au Dimanche 17 mai 2026

LUNDI 11/05/2026 DEJEUNER	MARDI 12/05/2026 DEJEUNER	MERCREDI 13/05/2026 DEJEUNER	JEUDI 14/05/2026 DEJEUNER	VENDREDI 15/05/2026 DEJEUNER	SAMEDI 16/05/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 17/05/2026 DEJEUNER
Champignons à la grecque Aiguillettes de poulet au jus Gratin de légumes béchamel Flan vanille nappé caramel	Macédoine de légumes Vinaigrette Daube de bœuf Macaroni à l'huile d'olive Aubergines à la tomate Abricot	Concombre Tzatziki Emincé de dinde à la mexicaine Blé Haricots plats à l'ail Moelleux amandes	Salade de fenouil frais à l'huile d'olive et zeste d'orange Sauté de Porc au romarin Purée de pomme de terre et patates douces Epinards hachés braisés jus de légumes Yaourt aux fruits	Salade de tomates Cabillaud sauce citron vert Ou pain de veau au jus Farfalle à l'huile d'olive Duo de salsifis et poivrons Compote pomme coing	Steak haché de bœuf sauce poivre Pommes de terre lamelles Petits pois à l'anglaise Munster AOP Banane	Salade de céleri cuit Jambon braisé sauce beaujolaise Gratin dauphinois Tomates au four huile d'olive et herbes de Provence Donuts
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Crème d'épinards Croque fromage et blé Célerizotto Kiwi	Velouté de petits pois glacés à la menthe Endives au jambon Compote pomme passion	Soupe à la semoule grillée Filet de merlu sauce normande Salsifis Cocktail de fruits au sirop	Salade mélangée Raviolis sauce bolognaise Pomme	Crème de panais Tourte à la volaille Crème dessert vanille	Velouté d'asperges Griesknepfle (Galette de semoule) Purée de pomme Mousse au chocolat	Soupe de courgettes Sauté de poulet au jus Riz safrané Poire

PLAT DE REMPLACEMENT : Saucisse paysanne au jus / Gratin de légumes béchamel

Du Lundi 18 au Dimanche 24 mai 2026

LUNDI 18/05/2026 DEJEUNER	MARDI 19/05/2026 DEJEUNER	MERCREDI 20/05/2026 DEJEUNER	JEUDI 21/05/2026 DEJEUNER	VENDREDI 22/05/2026 DEJEUNER	SAMEDI 23/05/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 24/05/2026 DEJEUNER
<p>Emincé de radis roses</p> <p>Boulettes de bœuf sauce cumin Coquillettes au beurre Fenouil à la tomate</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade mexicaine</p> <p>Filet de poulet au jus corsé Semoule Ratatouille</p> <p>Compote pomme passion</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Saucisses de Strasbourg Pommes paillason Courgettes sauce norma</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Emincé de bœuf mode Pépinettes Poivrons aux épices mexicaines</p> <p>Mimolette</p> <p>Fraise</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Filet de hoki sauce bonne femme Ou Jambon braisé sauce viande Polenta rôtie Haricots beurre</p> <p>Flan saveur chocolat</p>	<p>Salade de museau de porc</p> <p>Paupiette de lapin à la dijonnaise Purée de betterave</p> <p>Compote pomme ananas</p>	<p>Salade Iceberg</p> <p>Lasagnes bolognaises</p> <p>Tarte croisillon pomme</p>
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
<p>Potage St Germain</p> <p>Médailon de saumon haché sauce aneth Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Crème de céleri</p> <p>Tarte chèvre tomate basilic</p> <p>Kiwi</p>	<p>Velouté de fenouil</p> <p>Salade de riz à la niçoise</p> <p>Mosaïque de fruits au sirop</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Sauté de dinde sauce échalote Purée de brocolis</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>	<p>Potage de maïs</p> <p>Fleischnacka Julienne de légumes</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p>Crème de lentilles</p> <p>Curry wurst Gratin de panais</p> <p>Abricot</p>	<p>Velouté de patates douces</p> <p>Boudin noir au jus d'oignons Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage Blanc aux fruits</p>

PLAT DE REMPLACEMENT : Emincé de poulet sauce chasseur / Carottes persillées

Délai de commande : 7 jours

Tél : 03 88 37 22 31

Mail : commandederepas@abrapa.asso.fr