

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 30 mars au Dimanche 5 avril 2026

LUNDI 30/03/2026 DEJEUNER	MARDI 31/03/2026 DEJEUNER	MERCREDI 01/04/2026 DEJEUNER	JEUDI 02/04/2026 DEJEUNER	VENDREDI 03/04/2026 DEJEUNER	SAMEDI 04/04/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 05/04/2026 DEJEUNER
Salade de haricots verts Sauté de veau Marengo Riz créole Brocolis en fleurette Mousse au citron	Taboulé aux raisins secs Emincé de Porc sauce charcutière Tortis trois couleurs Poêlée de butternut Kiwi	Salade de carottes Filet de poulet, sauce suprême Gnocchis au jus de légumes Courgettes Banane	Fricadelle de bœuf au jus d'herbes de Provence Polenta rôtie Epinards hachés au beurre Carré croc lait Compote pomme - passion	Salade de céleri Parmentier de poisson Ou Hachis parmentier Fromage blanc aux fruits	Salade de choux rouge à la dijonnaise Escalope de dinde, sauce chasseur Semoule Haricots verts à l'ail Cocktail de fruits au sirop	Feuilleté de saumon Gigot d'agneau au jus d'ail Gratin dauphinois Flageolets persillés Pavé cacao
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Crème de panais Pavé de saumon à l'oseille Pommes de terre en lamelles Pomme	Potage St Germain Flan aux petits légumes Entremet vanille	Crème de légumes verts Omelette aux fines herbes Pommes de terre sautées Yaourt aromatisé	Velouté d'asperges Galette de sarrasin complète Fondue de poireaux à la crème Crème aux œufs	Soupe printanière Saucisse paysanne au jus Petits pois carottes Compote pomme - pruneau	Potage cresson Salade de pâtes pépinettes au thon Orange	Soupe à l'oignon Roti de porc à la bière Purée saint germain Crème dessert au caramel

PLAT DE REMPLACEMENT : Croisillon aux champignons / Salade de céleri cuit

Délai de commande : 7 jours

Tél : 03 88 37 22 31

Mail : commandederepas@abrapa.asso.fr

Du Lundi 6 au Dimanche 12 avril 2026

LUNDI 06/04/2026 DEJEUNER	MARDI 07/04/2026 DEJEUNER	MERCREDI 08/04/2026 DEJEUNER	JEUDI 09/04/2026 DEJEUNER	VENDREDI 10/04/2026 DEJEUNER	SAMEDI 11/04/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 12/04/2026 DEJEUNER
Poule au pot Légumes potée Kiri Pomme Bio	Macédoine de légumes, sauce rémoulade Curry wurst Pommes de terre rissolées Carottes à l'étuvée Cake marbré	Salade de concombre Sauté de bœuf, sauce aux 4 épices Pennes à l'huile d'olive Navets à l'oriental Poire	Salade de radis noir Sauté de porc, sauce agenaïse Riz pilaf Haricots beurre Petits suisses aux fruits	Coleslaw Solo de hoki, Ou Paupiette de dinde sauce citronnée Quinoa Blettes au jus de légumes Compote pomme - banane	Thon vinaigrette Paleron de bœuf fondant Spaetzel à l'huile d'olive Brunoise de légumes Orange	Chou-fleur, sauce cocktail Roti de porc à la moutarde Pommes boulangères Chicon Minis choux vanille
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Velouté de courgettes au cerfeuil Lasagne épinards ricotta chèvre Flan vanille nappé au caramel	Crème de céleri Filet de merlu sauce à l'aneth Chou vert braisé au jus de légumes Mosaïque de fruits au sirop	Velouté de brocolis Escalope de dinde panée Epinards hachés à la béchamel Mousse au café	Potage Parmentier Fleischkiechle, sauce crème Purée de pommes de terre Duo poire orange au sirop	Potage 4 saisons Salade Strasbourgeoise Crème dessert au chocolat	Crème de rutabaga Flan aux dés de jambon Yaourt aromatisé	Potage vermicelles Quenelles de volaille sauce financière Salsifis persillés Pomme Bio

PLAT DE REMPLACEMENT : Friand de bœuf / Chou-fleur ail et persil

Du Lundi 13 au Dimanche 19 avril 2026

LUNDI 13/04/2026 DEJEUNER	MARDI 14/04/2026 DEJEUNER	MERCREDI 15/04/2026 DEJEUNER	JEUDI 16/04/2026 DEJEUNER	VENDREDI 17/04/2026 DEJEUNER	SAMEDI 18/04/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 19/04/2026 DEJEUNER
Taboulé à l'orientale Paupiette de veau au jus Pennes au beurre Poêlée de champignons Entremet chocolat et coulis d'orange	Risotto de volaille et son bouillon Emmental Cocktail de fruits au sirop	Salade mélangée Emincé de porc au caramel Purée de brocolis Yaourt aromatisé	Salade de betteraves moutarde à l'ancienne Sauté de bœuf, sauce cumin Coquillettes au beurre Fondue de poireaux à la béchamel Orange	Tomate au pesto Cassolette de poisson à la bisque Ou Jambon à la dijonnaise Ecrasé de pommes de terre ciboulette Piperade Crème dessert au caramel	Fenouil rémoulade Escalope de dinde façon Milanaise Lentilles Céleri persillé Salade d'agrumes	Fond d'artichaut à l'échalote Choucroute garnie Flan pâtissier
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Potage Crécy Filet de lieu à la crème de persil Pommes de terre vapeur Kiwi	Potage aux haricots verts Feuilleté au fromage de chèvre Purée de betteraves Pomme Bio	Velouté panais à l'huile de noisette Tortilla Compote pomme - passion	Potage Mirepoix Emincé de dinde, sauce viande Riz pilaf Mousse au chocolat	Salade de courgettes Gnocchis, sauce crème ricotta épinards Moelleux aux amandes	Potage St Germain Rôti de porc froid et mayonnaise Salade de carottes Poire	Potage de tomates Clafoutis aux légumes Yaourt nature

PLAT DE REMPLACEMENT : Aiguillettes de poulet à l'estragon / Poêlée de haricots verts et pommes de terre

Du Lundi 20 au Dimanche 26 avril 2026

LUNDI 20/04/2026 DEJEUNER	MARDI 21/04/2026 DEJEUNER	MERCREDI 22/04/2026 DEJEUNER	JEUDI 23/04/2026 DEJEUNER	VENDREDI 24/04/2026 DEJEUNER	SAMEDI 25/04/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 26/04/2026 DEJEUNER
Salade de chou rouge à la dijonnaise Knacks Salade de pommes de terre, sauce gribiche Kiwi	Salade sombrero Bouchée à la reine Riz créole Haricots plats Tarte croisillon aux pommes	Salade de concombre Emincé de veau sauce échalote Tortis Trio de choux Compote de pomme	Salade batavia Jambon braisé, sauce viande Blé Blettes au jus de légumes Fromage Blanc aux fruits	Salade de carottes aux agrumes Filet de colin sauce ciboulette Ou Sauté de lapin à la sauge Polenta à la crème Courgettes au basilic Cocktail de fruits au sirop	Pot au feu Munster AOP Banane	Salade de cervelas Emincé de poulet, sauce à l'ancienne Pennes au beurre Fenouil braisé Beignet à la framboise
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Soupe à l'oignon Crêpes aux champignons Brocolis en béchamel Yaourt aux fruits	Potage à l'oseille Filet de grenadier bleu, sauce homardine Semoule Crème dessert au chocolat	Velouté d'asperges Poêlée de haricots blancs aux petits oignons Poire	Crème de champignons Boulettes de bœuf à la provençale Macaronis à l'huile d'olive Orange	Potage de maïs Omelette aux fines herbes Purée d'endives Flan vanille nappé caramel	Potage vermicelles Côte de porc, sauce charcutière Salsifis persillés Mousse au café	Velouté de patates douces Salade de riz à la niçoise Pomme Bio

PLAT DE REMPLACEMENT : Risotto crémeux fèves et carottes

Délai de commande : 7 jours
Tél : 03 88 37 22 31
Mail : commandederepas@abrapa.asso.fr