

INFORMATION ->

**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 Sans sel

**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  Emincé de Porc, sauce charcutière Tortis trois couleurs Poêlée de butternut  Kiwi	Salade de carottes  Filet de poulet, sauce suprême Nouilles Courgettes  Banane	Égrené de bœuf à la provençale Polenta rôtie Épinards hachés au beurre  Edam  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	Œuf dur  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  Quiche aux légumes  Crème aux œufs	Soupe printanière  Saucisse de Francfort 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 caramel

Délai de commande : 7 jours  
Tél : 03 88 37 22 31  
Mail : [commandederepas@abrapa.asso.fr](mailto: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
<p>Poule au pot Légumes potée</p> <p>Gouda</p> <p>Pomme Bio</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Curry wurst Pommes de terre rissolées Carottes à l'étuvée</p> <p>Cake marbré</p>	<p>Salade de concombre</p> <p>Sauté de bœuf, sauce aux 4 épices Pennes à l'huile d'olive Navets à l'oriental</p> <p>Poire</p>	<p>Salade de radis noir</p> <p>Sauté de porc, sauce agenaise Riz pilaf Haricots beurre</p> <p>Petits suisses aux fruits</p>	<p>Duo de chou blanc et carottes râpés</p> <p>Solo de hoki, Ou Escalope de dinde sauce citronnée Quinoa Blettes au jus de légumes</p> <p>Compote pomme - banane</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Paleron de bœuf fondant Spaetzels à l'huile d'olive Brunoise de légumes</p> <p>Orange</p>	<p>Chou-fleur</p> <p>Roti de porc à la moutarde Pommes boulangères Endives braisées</p> <p>Minis choux vanille</p>
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
<p>Velouté de courgettes au cerfeuil</p> <p>Lasagne de légumes</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Crème de céleri</p> <p>Filet de merlu, sauce à l'aneth Chou vert braisé au jus de légumes</p> <p>Mosaïque de fruits au sirop</p>	<p>Velouté de brocolis</p> <p>Escalope de dinde au jus Épinards hachés à la béchamel</p> <p>Mousse café</p>	<p>Potage Parmentier</p> <p>Steak haché de veau à la crème Purée de pommes de terre</p> <p>Duo poire orange au sirop</p>	<p>Potage 4 saisons</p> <p>Salade Strasbourgeoise</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Crème de rutabaga</p> <p>Flan aux dés de jambon</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Potage vermicelles</p> <p>Filet de poulet, sauce financière Salsifis persillés</p> <p>Pomme Bio</p>

## 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
<p>Taboulé à l'orientale</p> <p>Steak haché de veau au jus</p> <p>Pennes au beurre</p> <p>Poêlée de champignons</p> <p>Entremet chocolat et coulis d'orange</p>	<p>Risotto de volaille et son bouillon</p> <p>Edam</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Salade mélangée</p> <p>Émincé de porc au jus</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de betteraves moutarde à l'ancienne</p> <p>Sauté de bœuf, sauce cumin</p> <p>Coquillettes au beurre</p> <p>Fondue de poireaux à la béchamel</p> <p>Orange</p>	<p>Tomate au pesto</p> <p>Filet de colin, sauce citronnée</p> <p>Ou Jambon à la dijonnaise</p> <p>Écrasé de pommes de terre ciboulette</p> <p>Piperade</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Salade de fenouil</p> <p>Escalope de dinde, sauce tomate</p> <p>Lentilles</p> <p>Céleri persillé</p> <p>Salade d'agrumes</p>	<p>Fond d'artichaut à l'échalote</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Émincé de chou à choucroute</p> <p>Flan pâtissier</p>
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
<p>Potage Crécy</p> <p>Filet de lieu à la crème de persil</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Kiwi</p>	<p>Potage aux haricots verts</p> <p>Quiche provençale</p> <p>Purée de betteraves</p> <p>Pomme Bio</p>	<p>Velouté de panais à l'huile de noisette</p> <p>Tortilla</p> <p>Compote pomme - passion</p>	<p>Potage Mirepoix</p> <p>Émincé de dinde, sauce viande</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de courgettes</p> <p>Œuf florentine</p> <p>Moelleux aux amandes</p>	<p>Potage St Germain</p> <p>Rôti de porc froid et moutarde</p> <p>Salade de carottes</p> <p>Poire</p>	<p>Potage de tomates</p> <p>Clafoutis aux légumes</p> <p>Yaourt nature</p>

## 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 Jambon blanc Salade de pommes de terre Kiwi	Poivronnade Émincé de dinde, sauce crème Riz créole Haricots plats Tarte croisillon aux pommes	Salade de concombre Émincé 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 Saint Paulin Banane	Rillettes de thon Filet 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 Omelette aux champignons Brocolis en béchamel Crozets Yaourt aux fruits	Potage à l'oseille Filet de grenadier bleu, sauce citronnée Semoule Crème dessert au chocolat	Velouté d'asperges Poêlée de haricots blancs aux petits oignons Poire	Crème de champignons Égrené de bœuf à la provençale Macaronis à l'huile d'olive Orange	Potage de maïs Omelette aux fines herbes Purée d'endives Flan à la vanille nappé au 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