

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 Classiques

Du lundi 14 au dimanche 20 septembre 2026

LUNDI 14/09/2026 DEJEUNER	MARDI 15/09/2026 DEJEUNER	MERCREDI 16/09/2026 DEJEUNER	JEUDI 17/09/2026 DEJEUNER	VENDREDI 18/09/2026 DEJEUNER	SAMEDI 19/09/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 20/09/2026 DEJEUNER
Salade de betteraves à la ciboulette Aiguillettes de poulet sauce Créole Farfalle au beurre Ratatouille Poire	Concombre Tzatziki Blanquette de veau Riz pilaf Choux de Bruxelles Flan vanille nappé caramel	Salade mélangée Sauté de porc aux olives noires Haricots rouges à la sauce tomate Carottes persillées Muffin au chocolat	Salade de haricots verts Steak haché de bœuf à l'échalote Pommes de terre rissolées Courgettes à la provençale Kaki	Salade de carottes râpées à la ciboulette Médailillon de saumon sauce aneth Ou Pain de viande de veau sauce au poivre Boulgour Fondue de poireaux à la crème Petits suisses aux fruits	Rillettes de thon Côte de porc sauce charcutière Polenta à la crème Brunoise de légumes Pomme	Pot au feu Pommes de terre vapeur Légumes du pot Saint Nectaire AOP Gaufre bruxelloise
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Potage Mirepoix Filet de lieu sauce citronnée Gratin de légumes et pommes de terre Fromage blanc aux fruits	Velouté Dubarry Pané du fromager Tomates rôties au four Prunes rouges	Potage de tomates Omelette aux fines herbes Petits pois à la crème Crème dessert au café	Soupe de poisson Tarte aux fromages Ananas au sirop	Potage de céleri en branche Emincé de porc au jus aux herbes Purée Saint Germain Liégeois au chocolat	Crème d'épinards Moussaka Riz créole Compote de pomme myrtille	Velouté d'asperges Petit salé au jus (porc) Lentilles Pêche

PLAT DE REMPLACEMENT : Lasagnes bolognaïses

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

Du lundi 21 au dimanche 27 septembre 2026

LUNDI 21/09/2026 DEJEUNER	MARDI 22/09/2026 DEJEUNER	MERCREDI 23/09/2026 DEJEUNER	JEUDI 24/09/2026 DEJEUNER	VENDREDI 25/09/2026 DEJEUNER	SAMEDI 26/09/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 27/09/2026 DEJEUNER
Salade de courgettes Saucisse paysanne au jus (porc) Purée de légumes Fromage blanc et son coulis de fruits rouges	Mosaïque de légumes Fleischkiechle sauce crème Riz pilaf Poêlée de champignons Crème dessert praliné	 Salade d'endives Munstiflette (porc) Mirabelles au sirop	Chou rouge à la vinaigrette Sauté de poulet au jus Boulgour Blettes à la béchamel gratinées Ile flottante	Cassolette de poisson à la bisque Ou Roulade de bœuf sauce poivre vert Spaetzel à l'huile d'olive Carottes à l'ail Camembert Raisin noir	Salade de cervelas (porc) Escalope de dinde sauce estragon Blé Fenouil braisé Compote pomme framboise	Salade de radis noir Bœuf sauce bourguignonne (porc) Penne au beurre Caponata d'aubergines Tarte aux pommes en croisillons
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Soupe minestrone Paupiette de dinde au jus Navets persillés Mousse au citron	Potage aux haricots verts Choucroute de poissons Kiwi	Crème de panais Bouchée à la reine Tagliatelles Compote de pomme figue	Salade d'œufs durs Tarte aux oignons Pêche	Velouté de courgettes au cerfeuil Crêpes aux champignons Donuts	Potage vermicelle Chou-fleur à la polonaise Banane	Crème de laitue Boudin noir aux pommes (porc) Purée de pommes de terre Yaourt brassé aux fruits

PLAT DE REMPLACEMENT : Steak haché de bœuf sauce forestière / Poêlée de carottes, pommes de terres et haricots verts

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

Du lundi 28 septembre au dimanche 4 octobre 2026

LUNDI 28/09/2026 DEJEUNER	MARDI 29/09/2026 DEJEUNER	MERCREDI 30/09/2026 DEJEUNER	JEUDI 01/10/2026 DEJEUNER	VENDREDI 02/10/2026 DEJEUNER	SAMEDI 03/10/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 04/10/2026 DEJEUNER
Salade de chou-fleur Boulettes d'agneau au cumin Riz safrané Fondue de poireaux à la béchamel Crème dessert vanille	Filet de poulet au jus d'herbes Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Piperade Edam Compote pomme abricot	Salade de chou rouge aux pommes Saucisse de Montbéliard au jus (porc) Lentilles Haricots beurre Yaourt aux fruits	Taboulé à l'orientale Daube de bœuf Purée de potiron Kaki	Salade mélangée à la vinaigrette balsamique Colombo de poisson Ou Colombo de porc Penne au beurre Célerizotto Crème dessert chocolat	Salade de céleri cuit Blanc de volaille au curry Pommes Rösti Brocolis Ananas au sirop	Pâté de campagne (porc) Poitrine de veau farcie en sauce Flageolets persillés Poêlée de champignons Beignet au chocolat
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Velouté de brocolis Filet de grenadier bleu à la crème de persil Polenta à la crème Pomme	Soupe à l'oignon Quiche lorraine (porc) Flan saveur vanille	Potage de poireaux et pommes de terre Œufs à la florentine Prunes jaunes	Potage Saint Germain Emincé de dinde sauce poivre vert Haricots verts persillés Compote pomme rhubarbe	Velouté de fenouil Nuggets de blé et pois Julienne de légumes Moelleux vanille chocolat	Crème de potiron Travers de porc au jus Crozets à la crème Yaourt entier à la vanille	Potage à l'oseille Steak haché de bœuf sauce poivre Chou-fleur à la ciboulette Banane

PLAT DE REMPLACEMENT : Escalope de dinde à la crème / Farfalle à l'huile d'olive

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

Du lundi 5 au dimanche 11 octobre 2026

LUNDI 05/10/2026 DEJEUNER	MARDI 06/10/2026 DEJEUNER	MERCREDI 07/10/2026 DEJEUNER	JEUDI 08/10/2026 DEJEUNER	VENDREDI 09/10/2026 DEJEUNER	SAMEDI 10/10/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 11/10/2026 DEJEUNER
Crème d'épinards Rôti de dinde à la sauge Torsades tricolores Endives à la béchamel Poire	Oufs durs à la vinaigrette Sauté de bœuf aux petits oignons Gratin de légumes et pomme de terre Compote pomme fraise	Salade de carottes râpées à la ciboulette Jambon braisé sauce raifort (porc) Farfalle à l'huile d'olive Brocoli Eclair café	Salade de mâche Risotto de volaille au parmesan Pomme bicolore	Filet de merlu à la crème safranée Ou Boulettes d'agneau au cumin Quinoa Courge butternut braisée Bleu Compote pomme banane	Presskopf (porc) Rôti de bœuf en sauce Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Epinards hachés à la béchamel Kaki	Salade de betteraves en cubes Choucroute garnie (porc) Tarte à la rhubarbe
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Soupe de courgettes Hachis parmentier à la patate douce, carottes et lentilles Flan vanille nappé caramel	Velouté de céleri au paprika Aiguillettes de poulet à l'estragon Jardinière de légumes à la crème Raisin noir	Potage de légumes Filet de colin sauce citronnée Pommes de terre sautées Fromage blanc et sucre	Soupe à la semoule grillée Paupiette de veau en sauce Chou rouge aux pommes à la cannelle Cocktail de fruits au sirop	Potage cresson Tarte aux fromages Kiwi	Crème de légumes verts Clafoutis de carottes chorizo (porc) Crème dessert à la pistache	Velouté de patates douces Sauté de lapin au cidre Semoule Compote de pomme pruneau

PLAT DE REMPLACEMENT : Saucisse knack de volaille au jus / Gratin de légumes et pommes de terre

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