

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 25 au dimanche 31 mai 2026**

LUNDI 25/05/2026 DEJEUNER	MARDI 26/05/2026 DEJEUNER	MERCREDI 27/05/2026 DEJEUNER	JEUDI 28/05/2026 DEJEUNER	VENDREDI 29/05/2026 DEJEUNER	SAMEDI 30/05/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 31/05/2026 DEJEUNER
Taboulé Echine de porc au jus d'herbes Purée de brunoise de légumes Crème dessert caramel	Salade de céleri Aiguillette de poulet pané Lentilles aux oignons Carottes à l'étuvée Pomme	Salade de brocolis Blanquette de veau Nouilles Haricots verts Yaourt entier à la vanille bio	Salade batavia Rôti de filet de porc au jus Haricots blancs Fenouil Gaufre au sucre	Salade de concombre Bulgare Pavé de poisson bordelais Ou Escalope de dinde à la crème Boulghour Poêlée méridionale Compte pomme framboise	Salade de pois chiches Rôti de bœuf en sauce Riz pilaf Salsifis crème de curry Poire	Coq au vin Gratin dauphinois Cubes de panais et carottes Buchette de chèvre Millefeuilles
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Crème de courgettes Quiche aux légumes Orange	Potage de tomates Filet de grenadier bleu à la crème de persil Petits pois à l'anglaise Compote pomme abricot	Crème de champignons Tortellinis aux fromages sauce pistou Prunes jaunes	Potage de légumes Boulettes de bœuf sauce barbecue Ratatouille Compote pomme banane	Potage Célestine Salade de pâte façon Caesar Yaourt brassé nature	Soupe printanière Tripes à la mode de Caen Pommes de terre vapeur Fromage Blanc aux fruits	Potage Crécy Omelette aux fines herbes Penne sauce pesto Kiwi

**PLAT DE REMPLACEMENT : Spaghettis sauce bolognaise**

Délai de commande : 7 jours  
Tél : 03 88 37 22 31  
Mail : [commandederepas@abrapa.asso.fr](mailto:commandederepas@abrapa.asso.fr)

## Du lundi 1<sup>er</sup> au dimanche 7 juin 2026

LUNDI 01/06/2026 DEJEUNER	MARDI 02/06/2026 DEJEUNER	MERCREDI 03/06/2026 DEJEUNER	JEUDI 04/06/2026 DEJEUNER	VENDREDI 05/06/2026 DEJEUNER	SAMEDI 06/06/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 07/06/2026 DEJEUNER
Salade de betteraves Sauté de bœuf sauce cumin Coquillettes au beurre Brocolis Petit suisse aux fruits	Jambon braisé au jus Pomme de terre rissolée Aubergines à la tomate Bleu Pêche	Salade de carotte à l'indienne Risotto poulet poivron Cocktail de fruits au sirop	Salade de cœurs de palmier et maïs Steak haché de bœuf sauce poivre Blé à la sauce tomate Poêlée méditerranéenne aux légumes grillés Banane	Salade de tomates vinaigrette à l'échalote Filet de lieu sauce citronnée Ou Paupiette de veau en sauce Purée de petits pois Yaourt nature sucré	Médailon de surimi et sa mayonnaise Sauté de dinde sauce à l'ancienne Tortis Courgettes au basilic Compote pomme cassis	Salade mélangée Baeckeoëffe Ile flottante
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Bouillon Thaï Paupiette du pêcheur sauce normande Jardinière de légumes Madeleine	Velouté Dubarry Tarte à l'oignon Flan vanille nappé caramel	Soupe à la semoule grillée Œuf brouillé persillé Haricots plats à l'espagnole Kiwi	Potage Mirepoix Lasagnes aux légumes Fromage blanc au spéculos	Crème de panais Filet mignon de porc au jus Jeunes carottes persillées Ananas au sirop	Velouté d'asperges Quenelles de volaille sauce raifort Nectarine	Potage vermicelle Salade mixte Alsacienne Moelleux ananas et framboise à la coco

**PLAT DE REMPLACEMENT : Filet de hoki à l'oseille / Poêlée de haricots verts et pommes de terre**

## Du lundi 8 au dimanche 14 juin 2026

LUNDI 08/06/2026 DEJEUNER	MARDI 09/06/2026 DEJEUNER	MERCREDI 10/06/2026 DEJEUNER	JEUDI 11/06/2026 DEJEUNER	VENDREDI 12/06/2026 DEJEUNER	SAMEDI 13/06/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 14/06/2026 DEJEUNER
Crêpe au fromage Filet de poulet sauce chasseur Polenta à la crème Haricots beurre Abricot	Chou-fleur sauce cocktail Goulash de bœuf Spaetzel à l'huile d'olive Epinards haché à la béchamel Yaourt nature sucré	Salade de radis roses Escalope de dinde sauce estragon Quinoa Ratatouille Moelleux au chocolat	Saucisse de Toulouse au jus Purée de betterave Emmental Kiwi	Coleslaw Pâtes au thon et petits légumes Ou Filet de poulet au jus corsé Pennes à l'huile d'olive Brunoise de légumes Compote de pêche	Salade mélangée Hachis parmentier Fraise	Fenouil rémoulade Roti de porc à la bière Flageolets à l'ail Tomates au four huile d'olive et herbes de Provence Clafoutis aux cerises
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Soupe à la bière Chakalaka (haricots blancs - œufs dur - poivron - tomate) Mousse café	Jambon blanc Fromage blanc ail et fines herbes façon bibeleskaes Pommes de terre sautées Compote de poire	Velouté de carottes Filet de colin sauce ciboulette Julienne de légumes Fromage blanc au coulis de rhubarbe	Soupe de poisson Fleischkiechle sauce crème Semoule Compote pomme fraise	Potage à l'oseille Quiche lorraine Pomme	Crème de lentilles Omelette Basquaise Blé à la sauce tomate Yaourt aromatisé	Potage Mehlsupe Salade riz à l'émincé de dinde à l'indienne Crème dessert vanille

**PLAT DE REMPLACEMENT : Nuggets de poulet / Purée de carottes à l'ail**

## Du lundi 15 au dimanche 21 juin 2026

LUNDI 15/06/2026 DEJEUNER	MARDI 16/06/2026 DEJEUNER	MERCREDI 17/06/2026 DEJEUNER	JEUDI 18/06/2026 DEJEUNER	VENDREDI 19/06/2026 DEJEUNER	SAMEDI 20/06/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 21/06/2026 DEJEUNER
Salade d'haricots verts et maïs  Pain de viande de porc sauce au poivre Riz créole Blettes persillées  Compote pomme abricot	Salade de carottes au cumin  Paupiette de veau en sauce Blé Brocolis en fleurette  Prunes jaunes	Feuilleté au fromage  Tortis sauce carbonara  Flan à la vanille	Sauté de bœuf au thym Pommes de terre lamelles Poêlée méridionale  Edam  Melon vert	Salade de tomates  Poisson pané et son citron frais <b>Ou</b> Sauté de porc en sauce Quinoa Piperade  Crème dessert caramel	Salade auvergnate  Tourte Vigneronne  Abricots au sirop	Œufs mimosa  Sauté de lapin à la sauge Tagliatelles Riste d'aubergines  Tarte flan pâtissier
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Crème d'épinards Filet de merlu sauce tomate Purée d'endives Petit suisse aux fruits	Velouté de fenouil Tarte aux fromages Compote de pomme	Potage de tomates  Clafoutis à la courgette  Pêche	Potage St Germain  Jambon de dinde Taboulé à la menthe  Yaourt brassé nature	Pâté de campagne  Risotto crémeux fèves et carottes  Poire	Velouté d'asperges Fricassée de foie de volaille sauce beurre persillade Céleri braisé Cookie aux pépites de chocolat	Soupe à l'oignon Saucisse paysanne au jus Polenta à la crème Mousse au chocolat

**PLAT DE REMPLACEMENT : Lasagnes bolognaises**