

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 20 au 26 juillet dimanche 2026

LUNDI 20/07/2026 DEJEUNER	MARDI 21/07/2026 DEJEUNER	MERCREDI 22/07/2026 DEJEUNER	JEUDI 23/07/2026 DEJEUNER	VENDREDI 24/07/2026 DEJEUNER	SAMEDI 25/07/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 26/07/2026 DEJEUNER
Macédoine de légumes en vinaigrette Waterzoi de filet de poulet crème Pommes de terre sautées Blettes persillées Flan saveur vanille	Salade de lentille Bœuf mode Blé Fenouil à la tomate Banane	Salade mélangée Sauté de dinde à la crème Farfalles à l'huile d'olive Tomates au four à l'huile d'olive et herbes de Provence Yaourt nature sucré	Emincé de radis rose en vinaigrette Rôti de porc, sauce paysanne Polenta à la crème Aubergines aux herbes de Provence Cocktail de fruits au sirop	Filet de colin, sauce aux agrumes Ou Escalope de dinde aux oignons Riz créole Brunoise de légumes Saint Paulin Compote pomme poire	Jambon blanc Paleron de bœuf au jus d'ail Tortis Chou-fleur persillé Abricots	Salade fraîcheur Saucisse de Francfort au jus Haricots blanc, sauce tomate Carottes vichy persillées Tarte croisillon pomme
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Crème de champignon Œufs durs, sauce béchamel Nouilles Nectarine	Potage Parmentier Curry wurst Salade de céleri cuit Pêche au sirop	Plat froid Poivronnade Salade de riz au thon à l'indienne Brownie	Soupe à la bière Steak haché de veau aux échalotes Carottes à l'étuvée Pomme	Potage de betterave glacée Quiche provençale Crème dessert à la pistache	Soupe printanière Omelette aux fines herbes Pommes de terre lamelles Yaourt entier à la vanille bio	Crème de lentilles Sauté de lapin, sauce au cidre Haricots verts Melon charentais

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

Du lundi 27 juillet au dimanche 2 août 2026

LUNDI 27/07/2026 DEJEUNER	MARDI 28/07/2026 DEJEUNER	MERCREDI 29/07/2026 DEJEUNER	JEUDI 30/07/2026 DEJEUNER	VENDREDI 31/07/2026 DEJEUNER	SAMEDI 01/08/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 02/08/2026 DEJEUNER
Salade de céleri cuit Egrené de bœuf, sauce arrabiata Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive Petits pois à l'anglaise Prunes jaunes	Salade de betterave en cube Filet de poulet, sauce moutarde Pennes à l'huile d'olive Haricots beurre Yaourt aux fruits	Salade de carotte râpée au cumin Saucisse de Francfort au jus Quinoa Légumes tajine Compote pomme passion	Taboulé de boulghour aux herbes Daube de bœuf Purée de brocolis Pêche	Terrine de légumes Filet de grenadier bleu à la crème de persil Ou Rôti de porc à l'estragon Haricots blanc miroton Piperade Flan vanille nappé caramel	Sauté de dinde créole Riz pilaf Salsifis Gouda Poiros au sirop	Salade de concombre Langue de bœuf au jus Spaetzel à l'huile d'olive Courgettes Muffin au chocolat
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Potage vermicelle Filet de hoki, sauce poisson Poêlée romanesco Yaourt brassé nature	Crème de légumes verts Tarte à l'oignon Poire	Velouté de courgettes au cerfeuil Œuf florentine Crème dessert vanille	Potage St Germain Poule au pot Jardinière de légumes Compote pomme framboise	Soupe à l'oignon Omelette aux épinards Légumes aioli et pomme de terre Banane	Plat froid Radis roses râpés, sauce fromage blanc herbes échalote Jambon blanc Salade de lentille Fraisier	Velouté de fenouil Griesknepfle Purée de pomme Fromage blanc nature

Du lundi 3 au dimanche 9 août 2026

LUNDI 03/08/2026 DEJEUNER	MARDI 04/08/2026 DEJEUNER	MERCREDI 05/08/2026 DEJEUNER	JEUDI 06/08/2026 DEJEUNER	VENDREDI 07/08/2026 DEJEUNER	SAMEDI 08/08/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 09/08/2026 DEJEUNER
Salade mexicaine Sauté de porc à l'estragon Boulghour Haricots plats Abricots	Macédoine de légumes à la vinaigrette Escalope de dinde en sauce Pommes de terre vapeur Epinards hachés braisés au jus de légumes Pomme	Radis nature Aiguillettes de poulet en sauce Semoule et légumes de couscous Fromage Blanc et son coulis de fruit rouge	Salade de tomate Rôti de filet de porc, sauce charcutière Pomme de terre rissolée Carottes à l'étouffée Eclair au chocolat	Salade mélangée Filet de colin, sauce ciboulette Ou Sauté de lapin à la provençale Farfalles à l'huile d'olive Cordiale de légumes Compote pomme abricot	Salade Brésilienne Paleron de bœuf au jus Polenta et petits pois à la crème Pastèque	Haut de cuisse de poulet façon coq au vin Purée Crécy Edam Tarte au citron meringuée
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Potage de chou, brocoli et pomme de terre Quiche provençale Mousse au chocolat	Crème de lentilles corail Filet de merlu au fumet de poisson Trio de choux Compote pomme pruneau	Plat froid Pâté de foie Salade de pâte pépinette Melon vert	Potage 4 saisons Steak haché de bœuf au jus Pennes à la sauce tomate Biscuit fourré à la fraise	Soupe à la semoule grillée Aiguillettes de poulet, sauce suprême Fenouil Crème dessert chocolat	Potage Mehlsupe Escalope de porc, sauce aux oignons Ratatouille Petits suisses aux fruits	Crème de champignons Œufs durs à la sauce tomate Blettes au jus de légumes Nectarine

Du lundi 10 au 16 août dimanche 2026

LUNDI 10/08/2026 DEJEUNER	MARDI 11/08/2026 DEJEUNER	MERCREDI 12/08/2026 DEJEUNER	JEUDI 13/08/2026 DEJEUNER	VENDREDI 14/08/2026 DEJEUNER	SAMEDI 15/08/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 16/08/2026 DEJEUNER
Mosaïque de légumes à la vinaigrette Sauté de bœuf, sauce cumin Spaetzel à l'huile d'olive Courgettes persillées Yaourt entier à la vanille bio	Salade de betterave en cube Jambon cuit à la dijonnaise Lentilles Jardinière de légumes Madeleines	Melon charentais Escalope de dinde, sauce agenaise Pépinettes Fenouil braisé Compote pomme banane	Rillettes de thon Egrené de bœuf à la provençale Gratin dauphinois Piperade Pomme	Spaghetti au saumon, sauce crème Ou Spaghetti, sauce carbonara Saint Paulin Yaourt brassé nature	Salade batavia Filet de poulet rôti au jus Semoule Poêlée champêtre Pêche au sirop	Salade de carottes râpées et pamplemousse Moussaka Riz créole Minis choux vanille
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Velouté de céleri au paprika Filet de merlu froid et vinaigrette Salade de pomme de terre et oignon rouge Banane	Velouté Dubarry Steak haché de veau à la crème Purée de légumes Flan vanille nappé caramel	Crème de lentilles Omelette aux fines herbes Haricots beurre Roulé à la framboise	Potage de légumes Quiche aux légumes Crème dessert au café	Plat froid Salade de céleri cuit Jambon blanc Taboulé de boulghour aux herbes Compote pomme cassis	Crème de laitue Steak haché de veau en sauce Pommes de terre vapeur Raisin noir	Soupe de maïs Saucisse de Francfort au jus Chou-fleur persillé Flan saveur chocolat