

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 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 sauce crème Haricots rouges à la sauce tomate Carottes persillées Muffin au chocolat	Salade de haricots verts Steak haché de bœuf sauce échalote Pommes de terre rissolées Courgettes à la provençale Kaki	Salade de carottes râpées à la ciboulette Médailillon de saumon sauce aneth Ou Rôti de veau sauce 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 Edam Gaufre bruxelloise
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Potage Mirepoix Filet de lieu sauce citronnée Légumes et pommes de terre à la béchamel Fromage blanc aux fruits	Velouté Dubarry Rôti de dinde en sauce Tomates rôties au four Prunes rouges	Potage de tomates Omelette aux fines herbes Petits pois à la crème Crème dessert au café	Soupe à l'oignon Quiche aux légumes 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 Jambon braisé au jus (porc) Lentilles Pêche

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 de Francfort au jus de viande (porc) Purée de légumes Fromage blanc et son coulis de fruits rouges	Mosaïque de légumes Steak haché de veau à la crème Riz pilaf Poêlée de champignons Crème dessert praliné	Salade d'endives Jambon braisé au jus (porc) Courgettes persillées Pommes de terre lamelles Mirabelles au sirop	Salade de chou rouge Sauté de poulet au jus Bulgour Blettes à la béchamel Ile flottante	Cassolette de poisson sauce citronnée Ou Steak haché de bœuf sauce crème Spaetzels à l'huile d'olive Carottes à l'ail Saint paulin Raisin noir	Jambon blanc (porc) Escalope de dinde sauce estragon Blé Fenouil braisé Compote de pomme framboise	Salade de radis noir Bœuf sauce bourguignonne (porc) Penne au beurre Caponata d'aubergines Tarte croisillon pomme
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Soupe à la semoule grillée Emincé de dinde au jus Navets persillés Mousse au citron	Potage aux haricots verts Choucroute de poissons Kiwi	Crème de panais Sauté de dinde sauce crème et champignons Tagliatelles Compote de pomme figue	Œufs durs vinaigrette Tarte aux oignons Pêche	Velouté de courgettes au cerfeuil Omelette aux champignons Pommes de terre rissolées 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

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 Steak haché de bœuf sauce 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 Francfort au jus de viande (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 de terre vapeur Brocolis Ananas au sirop	Jambon blanc (porc) Emincé de veau 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 aux légumes Flan à la vanille	Potage de poireaux et pommes de terre Œufs à la florentine Prunes jaunes	Potage Saint Germain (pois cassés) Emincé de dinde sauce à la crème Haricots verts persillés Compote pomme rhubarbe	Velouté de fenouil Œufs brouillés 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

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	Œufs durs à la vinaigrette Sauté de bœuf aux petits oignons Légumes et pommes de terre à la béchamel 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 Pomme bicolore	Filet de merlu à la crème safranée Ou Steak haché de bœuf sauce cumin Quinoa Courge butternut braisée Gouda Compote pomme banane	Pâté de foie (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 Saucisse de Francfort (porc) Pommes de terre vapeur Emincé de chou à choucroute 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 au sucre	Soupe à la semoule grillée Steak haché de veau sauce viande Chou rouge aux pommes à la cannelle Cocktail de fruits au sirop	Potage cresson Quiche provençale Kiwi	Crème de légumes verts Clafoutis de carottes Crème dessert à la pistache	Velouté de patates douces Sauté de lapin sauce au cidre Semoule Compote de pomme pruneau

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