

menus

DU 28 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 28 octobre	Potage au pistou Galopin de veau sauce champignon Polenta Piperade Poire Mouliné : compote	Potage de lentilles corail Boudin noir sauce brune Ecrasé de pommes de terre Cake aux fruits
MARDI 29 octobre	Feuilleté au fromage Rôti de bœuf sauce mironton Purée de légumes Yaourt aux fruits	Soupe à l'asperge Blanquette de poisson Riz pilaf Céleri braisé Compote pomme cannelle
MERCREDI 30 octobre	Terrine de légumes Emincé de porc au thym Pommes de terre persillées Epinards Orange	Potage de navets Omelette au fromage Gratin de légumes Petits suisses aux fruits
JEUDI 31 octobre Livré le 29/10	Couscous garni Semoule et légumes à l'oriental Brebicrème Mousse citron	Plat froid Velouté de potiron Escalope de volaille panée Macédoine de légumes à la vinaigrette Fromage blanc au miel
VENDREDI 1 ^{er} novembre TOUSSAINT Livré le 30/10	Salade carotte au cumin Fleur de la mer ou Fricassée de veau au paprika Tagliatelles Crème renversée	Soupe de brocolis Jambon blanc tradition Bibeleskass Pommes de terre sautées Cocktail de fruits
SAMEDI 2 novembre Livré le 30/10	Presskopf Sauté de poulet tandoori Flageolets aux aromates Salade d'ananas	Soupe de courgettes Risotto aux asperges Salade de haricots verts Mousse au chocolat
DIMANCHE 3 novembre Livré le 31/10	Poireaux vinaigrette Bœuf bourguignon Purée de carottes Tarte au flan	Crème de légumes Saucisse grillée Curry de légumes Liégeois café

REPAS DE REMPLACEMENT
TARTE À L'OIGNON / SALADE DE CAROTTES CUITES

menus

DU 4 AU 10 NOVEMBRE 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 4 novembre Livré le 31/10	Salade de cœurs de palmier Rôti de dinde à la dijonnaise Spaëtzle Pomme Mouliné : compote	Soupe à l'oseille Foie de génisse charcutière Gnocchis Duo de courgettes Crème dessert praliné
MARDI 5 novembre	Potage breton Normandin de veau au jus Riz Haricots plats Abricots au sirop	Crème de fenouil Filet de colin sauce béarnaise Pommes de terre persillées Brocolis Yaourt à la vanille
MERCREDI 6 novembre	Nouveau : Salade de céleri au fromage blanc Choucroute garnie Pavé au cacao	Potage célestine Hachis Parmentier Batavia Tiramisu à la fraise
JEUDI 7 novembre	Nouveau : Rilette de thon à la niçoise Cocotte de poulet basquaise Duo de céréales Ratatouille Fromage blanc biscuité	Plat froid Velouté de poireaux Côte cuite Salade de pâtes Compote amande-poire
VENDREDI 8 novembre Livré le 6/11	Poêlée côte d'opale ou Tranche de bœuf au romarin Purée de potiron Délice d'emmental Salade d'agrumes à la fleur d'oranger	Soupe au lait Timbale de pommes de terre aux petits légumes Salade de radis rose Mousse au fruits rouge
SAMEDI 9 novembre Livré le 7/11	Salade coleslaw Palette fumée au jus Lentilles à la ménagère Raisin noir	Velouté de volaille Œuf brouillé Pommes de terre rissolées Clémentines
DIMANCHE 10 novembre Livré le 7/11	Salade de carottes cuites à la coriandre Roulade de veau sauce marchand de vin Choux de Bruxelles / Coquillettes Tarte aux pommes	Soupe à la bière Quiche Lorraine Julienne de légumes Semoule au lait

REPAS DE REMPLACEMENT
SAUCISSE PAYSANNE / PURÉE DE CÉLERI

DU 11 AU 17 NOVEMBRE 2024

menus

MIDI

SOIR (livré le matin)

<p>LUNDI 11 novembre ARMISTICE</p>	<p>Croisillon aux champignons Daube de bœuf Gratin de pommes de terre et poireaux Compote pomme pruneaux</p>	<p>Consommé brunoise Rognon de porc sauce crème Farfalles Flan de légumes Petits suisses aux fruits</p>
<p>MARDI 12 novembre Livré le 8/11</p>	<p>Potage aux légumes d'hiver Effiloché de volaille à la marjolaine Boulghour aux légumes Liégeois de fruits</p>	<p>Potage minestrone Filet de merlu à l'Américaine Petits pois carotte Nouveauté : Mousse cappuccino</p>
<p>MERCREDI 13 novembre</p>	<p>Salade de radis blanc vinaigrette Cervelas obernois Purée de chou vert Ile flottante</p>	<p>Soupe chinoise Mini penne au thon et aux légumes Yaourt aromatisé</p>
<p>JEUDI 14 novembre</p>	<p>Salade de champignons Quenelle de foie aux oignons Pommes de terre sautées Carottes Mousse menthe chocolat</p>	<p>Potage à l'Alsacienne Cannelloni Salade feuille de chêne Litchi au sirop</p>
<p>VENDREDI 15 novembre</p>	<p>Salade de choux fleurs Filet de lieu au cidre ou Emincé de veau à l'ancienne Gratins de salsifis aux petits légumes Fromage blanc au miel</p>	<p>Soupe de vermicelle Moussaka Riz Pomme au four</p>
<p>SAMEDI 16 novembre</p>	<p>Potée Lorraine Carré frais Banane</p>	<p>Soupe à la tomate Œuf florentine Pomme de terre vapeur Raisins</p>
<p>DIMANCHE 17 novembre</p>	<p>Terrine de légumes Rôti de dinde façon orloff Cœur de blé Gâteau basque</p>	<p>Plat froid Potage crécy Salade de viande Salade de betterave ciboulette Yaourt aux fruits</p>

**REPAS DE REMPLACEMENT
FILET DE HOKI SAUCE BONNE FEMME / RIZ AUX PETITS LÉGUMES**

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



**PORTAGE
de repas**

menus

DU 28 OCTOBRE AU 17 NOVEMBRE 2024

MEMO, RAPPEL ou tout simplement pense-bête utile à garder sous la main, retours sur les principales modalités de notre service :

LA LIVRAISON DES REPAS

Lundi : livraison du repas de mardi
Mardi : livraison du repas de mercredi
Mercredi : livraison du repas de jeudi
Jeudi : livraison du repas de vendredi et samedi
Vendredi : livraison du repas de dimanche et lundi

Votre présence est impérative afin d'éviter au porteur de s'inquiéter face à une porte close.

LA COMMANDE DES REPAS

Vous souhaitez commander, modifier ou annuler un repas, merci de nous téléphoner au 03 88 37 22 31 ou faire un mail à commandederepas@abrapa.asso.fr dans un délai de 5 jours ouvrés (lundi au vendredi).

LA CONSERVATION DES REPAS

Afin d'éviter la rupture de la chaîne du froid, les repas doivent être placés immédiatement dans le réfrigérateur dès réception.

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions, nous sommes à votre écoute !

N° à contacter

Tél. 03 88 37 22 31

