

## INFORMATION ->

Comme nous vous l'avions annoncé en décembre, nos menus ont évolué et sont maintenant répartis sur un cycle de 4 semaines.  
Pour toute commande, merci de bien vouloir la passer 5 jours à l'avance, soit par téléphone au 03 88 37 22 31, soit par mail à l'adresse [commandederepas@abrapa.asso.fr](mailto:commandederepas@abrapa.asso.fr)

### Menus Classiques

## Du Lundi 2 au Dimanche 8 février 2026

LUNDI 02/02/2026 DEJEUNER	MARDI 03/02/2026 DEJEUNER	MERCREDI 04/02/2026 DEJEUNER	JEUDI 05/02/2026 DEJEUNER	VENDREDI 06/02/2026 DEJEUNER	SAMEDI 07/02/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 08/02/2026 DEJEUNER
Crème de céleri Rôti de veau, sauce viande Semoule Haricots verts persillés Yaourt aux fruits	Salade de betteraves Jambon à la dijonnaise Pommes de terre sautées Émincé de chou blanc Orange	Salade de panais Escalope de dinde à la crème Pennes à l'huile d'olive Navets persillés Crumble framboise - pomme	Steak haché de bœuf, sauce au bleu Crozets Épinards hachés braisés Jus de légumes Gouda Banane	Salade de mâche Filet de colin, sauce aux câpres Ou Sauté de bœuf, sauce brune Riz créole Brunoise de légumes Petit suisses nature et sucre	Salade de chou-rouge Foie de volaille à la crème Mélange de céréales Bio Endives braisées Abricots au sirop	Sardines à la tomate Pot au feu Pommes de terre vapeur Légumes du pot Forêt noire
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Potage Crécy Saumonette, sauce à l'oseille Riz pilaf Poire	Potage cresson Clafoutis au potiron Julienne de légumes Crème dessert à la pistache	Potage de légumes Omelette nature et champignons de Paris Poêlée de champignons, haricots verts et fèves Pruneaux au thé	Potage Mirepoix Tarte à l'oignon Salade de carotte cuite Mousse au chocolat	Velouté de potiron Chipolatas, jus au thym Blé aux petits légumes Compote de poire	Bouillon de légumes Knack Salade de pomme de terre Liégeois vanille	Velouté de courgettes Boulettes d'agneau Napolitaine Flageolets, sauce tomate Pomme Bio

## PLAT DE REMPLACEMENT : Aiguillette de poulet pané / Haricots plats

Délai de commande : 5 jours  
Tél : 03 88 37 22 31  
Mail : [commandederepas@abrapa.asso.fr](mailto:commandederepas@abrapa.asso.fr)

## Du Lundi 9 au Dimanche 15 février 2026

LUNDI 09/02/2026 DEJEUNER	MARDI 10/02/2026 DEJEUNER	MERCREDI 11/02/2026 DEJEUNER	JEUDI 12/02/2026 DEJEUNER	VENDREDI 13/02/2026 DEJEUNER	SAMEDI 14/02/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 15/02/2026 DEJEUNER
Feuilleté au fromage Rôti de dinde au jus Quinoa Piperade Clémentines	Crème de poireaux Estouffade de bœuf Polenta rôtie Brocolis en béchamel Moelleux au chocolat	Emincé de poulet, sauce chasseur Nouilles Haricots plats Mimolette Pomme Bio	Salade Radis noir Longe de porc, sauce charcutière Purée de pomme de terre Chou rouge braisé au jus de viande Liégeois vanille	Salade de carottes Poisson pané Ou Escalope de dinde panée Gratin de légumes à la béchamel Compote pomme pruneau	Salade de lentilles Spaghettis, sauce bolognaise Banane	Rillettes et ses condiments Joue de porc, sauce raifort Pommes de terre aux oignons Courge butternut braisé Gâteau basque
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Potage aux haricots verts Spaghetti, sauce lentille et tomate Crème dessert vanille	Soupe à la semoule grillée Tripes à la mode de Caen Pommes de terre sautées ail et persil Compote pomme - coing	Velouté Dubarry Filet de merlu crème safranée Riz créole Crème aux œufs	Potage Mehlsupe Steak haché de veau, sauce barbecue Blé à la sauce tomate Cocktail de fruits au sirop	Crème de champignons Tarte aux poireaux Salade batavia Yaourt aromatisé	Velouté d'asperges Omelette aux poivrons Salsifis, sauce tomate Fromage Blanc et crème de marron	Potage vermicelle Escalope de dinde, sauce viande Penne au beurre Poire

**PLAT DE REMPLACEMENT : Tortellini ricotta épinards - Sauce persillée**

Délai de commande : 5 jours  
Tél : 03 88 37 22 31  
Mail : [commandederepas@abrapa.asso.fr](mailto:commandederepas@abrapa.asso.fr)

## Du Lundi 16 au Dimanche 22 février 2026

LUNDI 16/02/2026 DEJEUNER	MARDI 17/02/2026 DEJEUNER	MERCREDI 18/02/2026 DEJEUNER	JEUDI 19/02/2026 DEJEUNER	VENDREDI 20/02/2026 DEJEUNER	SAMEDI 21/02/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 22/02/2026 DEJEUNER
Salade de betteraves Hachis parmentier à la patate douce Pomme Bio	Filet de poulet à la paysanne Pomme de terre rissolée Petits pois à l'anglaise Tomme blanche Compote poire	Céleri rémoulade Rôti de porc au romarin Croquets Endives braisées Ile flottante	Salade piémontaise Emincé de bœuf miroton Gratin dauphinois Julienne de légumes Orange	Coleslaw Quenelles de Lyon au brochet, sauce Nantua Ou Quenelles de volaille, sauce financière Riz créole Ratatouille Fromage blanc et copeaux de chocolat	Salade batavia Cuisse de lapin en persillade Tagliatelles Céleri braisé Quetsches dénoyautées au sirop à la cannelle	Surimi Baeckoffe Eclair à la vanille
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Potage Crécy Filet de grenadier bleu à la crème de persil Haricots beurre au jus oignons Yaourt aromatisé	Soupe à la bière Friand de bœuf Salade batavia Clémentines	Potage de tomates Chou-fleur à la polonaise Compote pomme - passion	Potage St Germain Fricassée de foie de volaille Macaroni à l'huile d'olive Petit suisse aux fruits	Crème de laitue Galette quinoa provençale à la tomate Compotée de fenouil aux oignons Flan pâtissier	Crème de lentilles corail Sauté de porc au jus Haricots blancs Crème pâtissière sur crème de biscuit	Potage Parmentier Aiguillettes de poulet, sauce champignon Boulghour Banane

**PLAT DE REMPLACEMENT : Saucisse paysanne au jus / Lentilles**

Délai de commande : 5 jours  
Tél : 03 88 37 22 31  
Mail : [commandederepas@abrapa.asso.fr](mailto:commandederepas@abrapa.asso.fr)

## Du Lundi 23 février au Dimanche 1<sup>er</sup> mars 2026

LUNDI 23/02/2026 DEJEUNER	MARDI 24/02/2026 DEJEUNER	MERCREDI 25/02/2026 DEJEUNER	JEUDI 26/02/2026 DEJEUNER	VENDREDI 27/02/2026 DEJEUNER	SAMEDI 28/02/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 01/03/2026 DEJEUNER
Salade de haricots verts  Saucisse de Francfort Lentilles aux oignons Brunoise de légumes  Orange	Potage de légumes Emincé de poulet à la crème Gnocchi au jus de légumes Haricots plats à l'ail et au persil  Beignet à la framboise	Salade de betteraves Emincé de veau, sauce échalote Polenta rôtie Petits pois sauce crème  Poire	Salade de fenouil frais à l'orange  Palette de porc à la diable Pommes de terre vapeur Fondue de poireaux à la crème  Fromage blanc au miel	Paupiette de poisson à la crème de persil <b>Ou</b> Steak haché de veau à la crème Navets braisés Penne à l'huile d'olive Munster AOP  Compote pomme banane	Œuf aioli tomate Langue de bœuf, sauce piquante Pommes de terre aux oignons Duo de choux, sauce Mornay  Kiwi	Salade de museau de porc  Bouchée à la reine Spaetzel à l'huile d'olive Carottes persillées  Tarte Tropicane
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Crème de panais Tarte aux légumes Salade de chou blanc et carotte râpée  Riz au lait à la vanille	Velouté de potiron Filet de lieu sauce provençale Salsifis persillés  Compote pomme - cassis	Potage Mehlsupe Galette végétale à la graine de moutarde Choux de Bruxelles sauce tomate  Flan vanille nappé caramel	Crème de navet au cerfeuil  Lasagnes bolognaises  Pêche au sirop	Soupe de poisson Escalope de dinde, sauce estragon Jardinière de légumes  Crème dessert praliné	Soupe à l'oignon Endives au jambon Liégeois au chocolat	Potage de carottes au curry  Flan aux épinards Pomme de terre rissolée  Pomme bicolore

**PLAT DE REMPLACEMENT : Risotto de volaille et son bouillon**

Délai de commande : 5 jours  
Tél : 03 88 37 22 31  
Mail : [commandederepas@abrapa.asso.fr](mailto:commandederepas@abrapa.asso.fr)