

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

Menus Classiques

Du Lundi 2 au Dimanche 8 février 2026

LUNDI
02/02/2026
DEJEUNER

Crème de céleri
Rôti de veau, sauce viande
Sémoule
Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits

MARDI
03/02/2026
DEJEUNER

Salade de betteraves
Jambon à la dijonnaise
Pommes de terre sautées
Émincé de chou blanc
Orange

MERCREDI
04/02/2026
DEJEUNER

Salade de panais
Escalope de dinde à la crème
Pennes à l'huile d'olive
Navets persillés
Crumble framboise - pomme

JEUDI
05/02/2026
DEJEUNER

Steak haché de bœuf, sauce au bleu
Crozets
Épinards hachés braisés
Jus de légumes
Gouda
Banane

VENDREDI
06/02/2026
DEJEUNER

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

SAMEDI
07/02/2026
DEJEUNER

Salade de chou-rouge
Foie de volaille à la crème
Mélange de céréales Bio
Endives braisées
Abricots au sirop

DIMANCHE
08/02/2026
DEJEUNER

Sardines à la tomate
Pot au feu
Pommes de terre vapeur
Légumes du pot
Forêt noire

DINER

Potage Crécy
Saumonette, sauce à l'oseille
Riz pilaf
Poire

DINER

Potage cresson
Clafoutis au potiron
Julienne de légumes
Crème dessert à la pistache

DINER

Potage de légumes
Omelette nature et champignons de Paris
Poêlée de champignons, haricots verts et fèves
Pruneaux au thé

DINER

Potage Mirepoix
Tarte à l'oignon
Salade de carotte cuite
Mousse au chocolat

DINER

Velouté de potiron
Chipolatas, jus au thym
Blé aux petits légumes
Compote de poire

DINER

Bouillon de légumes
Knack
Salade de pomme de terre
Liégeois vanille

DINER

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

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
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
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
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

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
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
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 Crozets 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 Baeckeoffe Eclair à la vanille
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

Du Lundi 23 février au Dimanche 1^{er} 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 Harcots 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 Ou Steak haché de veau à la crème Navets braisés Penne à l'huile d'olive Munster AOP Compote pomme banane	Œuf aïoli tomaté 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 Spaetzle à l'huile d'olive Carottes persillées Tarte Tropézienne
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 Mehlsuppe 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