

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 Diasel

Du lundi 12 au dimanche 18 octobre 2026

LUNDI 12/10/2026 DEJEUNER	MARDI 13/10/2026 DEJEUNER	MERCREDI 14/10/2026 DEJEUNER	JEUDI 15/10/2026 DEJEUNER	VENDREDI 16/10/2026 DEJEUNER	SAMEDI 17/10/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 18/10/2026 DEJEUNER
Salade de cèleri cuit à la vinaigrette à l'ancienne Steak haché de veau, sauce cumin Purée de potiron Salade d'agrumes	Salade de lentilles Sauté de bœuf, sauce brune Farfalle à l'huile d'olive Poêlée de champignons Fromage blanc nature	Salade de haricots verts Emincé de dinde au jus Blé au pesto Brocolis Kiwis	Potage de tomates Curry de pois chiche au lait de coco Pomme de terre vapeur Piperade Yaourt brassé nature	Filet de hoki à la crème au curry Ou Saucisse de Franckfort au jus (porc) Riz safrané Navets jaunes Saint Paulin Purée de pomme	Jambon blanc (porc) Escalope de dinde au jus Spaetzle à l'huile d'olive Blettes persillées Pêche au naturel	Duo de chou blanc et carottes râpés à la vinaigrette Baeckeffe (porc) Flan à la vanille
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Potage Mehlsupe Haut de cuisse de poulet au jus Choux de Bruxelles Penne à l'huile d'olive Yaourt nature	Potage de maïs Tarte à l'oignon Pomme	Velouté de carottes Médallions de saumon haché, sauce aneth Polenta à la crème Fenouil braisé Purée de pomme à la fleur d'oranger	Potage Mirepoix Echine de porc au jus d'herbes Haricots beurre Boulgour Prunes rouge	Crème de poireaux Lasagnes de légumes Madeleines	Potage Célestine Saucisse de Francfort au jus (porc) Purée de pomme de terre Cordiale de légumes Poire	Crème de petits pois Omelette nature Poêlée d'autrefois Polenta à la crème Petits suisse nature

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

Du lundi 19 au dimanche 25 octobre 2026

LUNDI 19/10/2026 DEJEUNER	MARDI 20/10/2026 DEJEUNER	MERCREDI 21/10/2026 DEJEUNER	JEUDI 22/10/2026 DEJEUNER	VENDREDI 23/10/2026 DEJEUNER	SAMEDI 24/10/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 25/10/2026 DEJEUNER
Salade de chou rouge Steak haché de veau au thym Crozets Fondue de poireaux à la béchamel Fromage blanc	Salade de radis noir râpé Saucisse de Francfort au jus (porc) Blé Brunoise de légumes Poire	Mosaïque de légumes en vinaigrette Daube de bœuf Purée de butternut Flan à la vanille	Salade mélangée Jambon cuit, sauce au Porto (porc) Semoule Epinards hachés au beurre Crêpe nature	Brandade de poisson Ou Spaghetti à la bolognaise Ratatouille Edam Cocktail de fruits au naturel	Rillettes de thon Paleron de bœuf, sauce piquante Pommes de terre sautées Salsifis sauce tomate Purée pomme fraise	Oufs vinaigrette Sauté de lapin, sauce à l'ancienne Pennes au beurre Jardinière de légumes Flan praliné
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Crème de lentilles corail Quiche provençale Fenouil braisé Pomme	Soupe à la bière Filet d'églefin, sauce citron vert Torsades tricolores Haricots verts à l'ail et au persil Purée pomme ananas	Potage de légumes Ragoût de haricots rouges Riz créole Carottes vichy Raisin noir	Crème de panais Steak haché de bœuf, sauce tomate Blettes persillées Spaghetti à l'huile d'olive Purée pomme poire	Soupe à la semoule grillée Haut de cuisse de poulet, sauce aux marrons Haricots plats Lentilles Prunes vertes	Potage vermicelle Sauté de porc, sauce chasseur Chou-fleur à la béchamel Boulgour Fromage blanc nature	Crème d'épinards Emincé de dinde, sauce crème Cordiale de légumes Polenta à la crème Banane

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

Du lundi 26 octobre au dimanche 1^{er} novembre 2026

LUNDI 26/10/2026 DEJEUNER	MARDI 27/10/2026 DEJEUNER	MERCREDI 28/10/2026 DEJEUNER	JEUDI 29/10/2026 DEJEUNER	VENDREDI 30/10/2026 DEJEUNER	SAMEDI 31/10/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 01/11/2026 DEJEUNER
Crème de céleri Sauté de bœuf, sauce viande Purée de pommes de terre Haricots verts persillés Yaourt brassé nature	Betteraves en cubes en vinaigrette Jambon braisé, sauce viande Poêlée de champignons Spaetzle à l'huile d'olive Banane	Salade de carottes râpées Sauté de dinde à la crème Polenta à la crème Chou rouge braisé au jus de légumes Purée pomme poire	Hachis parmentier Ecrasé de butternut rôti orange et thym Edam Fromage blanc nature	Salade de céleri râpé Filet de merlu, sauce au basilic Ou Steak haché de veau, sauce viande Riz pilaf Carottes à l'ail Yaourt nature	Œufs durs à la vinaigrette Filet de poulet, sauce à l'oignon Pommes de terre rissolées Cordiale de légumes Purée pomme banane	Salade crémeuse de navet long râpé à la ciboulette Rôti de bœuf, sauce Madère Tagliatelles Chou-fleur à la béchamel au paprika Flan à la vanille
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Velouté de fenouil Filet de grenadier bleu, sauce ciboulette Poêlée de légumes Scandinaves Pommes de terre en cubes Prunes rouge	Soupe à l'oignon Lasagnes de légumes Petits suisse nature	Potage Parmentier Omelette nature Blettes à la provençale Pommes de terre en lamelles Madeleines	Crème de laitue Quiche aux légumes Pomme	Velouté de potiron Longe de porc au jus d'herbes Flageolets persillés Navets braisés Pêche au naturel	Potage de maïs Langue de bœuf, sauce charcutière Petits pois à l'anglaise Blé Kiwis	Potage à l'oseille Saucisse de Francfort (porc) Haricots beurre Haricots blanc, sauce tomate Fromage Blanc nature

Du lundi 2 au dimanche 8 novembre 2026

LUNDI 02/11/2026 DEJEUNER	MARDI 03/11/2026 DEJEUNER	MERCREDI 04/11/2026 DEJEUNER	JEUDI 05/11/2026 DEJEUNER	VENDREDI 06/11/2026 DEJEUNER	SAMEDI 07/11/2026 DEJEUNER	DIMANCHE 08/11/2026 DEJEUNER
Salade de pois chiches Emincé de dinde, sauce viande Crozets à la crème Poêlée de butternut Poire	Bœuf miron-ton Purée Saint-Germain Pommes de terre vapeur persillées Saint Paulin Purée de pomme	Emincé de chou blanc Haut de cuisse de poulet, sauce poivre Riz complet Epinards à la crème Tarte aux poires	Salade mélangée Sauté de porc, sauce échalote Boulgour Haricots beurre Yaourt nature	Radis noir râpé, sauce fromage blanc Filet de colin à l'oseille Ou Égrené de bœuf, sauce poivre Pommes de terre sautées ail et persil Compotée de fenouil à l'oignon Purée de pomme	Jambon blanc (porc) Steak haché de veau, sauce viande Polenta à la crème Endives braisées Salade de fruits crus	Poireaux vinaigrette Rôti de filet de porc au jus Cubes de panais et carottes Gratin dauphinois Moelleux chocolat
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Crème de légumes verts Clafoutis aux légumes Jardinière de légumes Riz pilaf safrané Yaourt brassé nature	Velouté de brocolis Jambon au jus (porc) Poêlée de haricots plats, carottes et champignons Pommes de terre vapeur persillées Kaki	Soupe à l'oignon Pain de poisson, sauce aneth Brunoise de légumes Spaetzle à l'huile d'olive Yaourt nature	Potage Crécý Steak haché de veau, sauce forestière Penne au beurre Fondue de poireaux à la crème Ananas au naturel	Crème de courgettes Tarte à l'oignon Carottes persillées Flan à la pistache	Velouté Dubarry Œufs brouillés Semoule à la sauce tomate Wok de légumes, sauce soja aigre douce Fromage blanc nature	Potage Mirepoix Sauté de lapin, sauce à la moutarde Tortis Blettes à la provençale Clémentines