

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 Sans sel

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 au jus Croquets Épinards hachés braisés, jus de légumes Gouda Banane	Salade de mâche Filet de colin, sauce poisson Ou Sauté de bœuf, sauce brune Riz créole Brunoise de légumes Petit suisses nature	Salade de chou-rouge Foie de volaille à la crème Mélange de céréales Bio Endives braisées Abricot au sirop	Rillettes de thon 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 de tomates Clafoutis au potiron Julienne de légumes Crème dessert à la pistache	Potage de légumes Omelette aux champignons 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 Roti de porc au jus Blé aux petits légumes Compote de poire	Bouillon de légumes Saucisse de Francfort Salade de pomme de terre Liégeois vanille	Velouté de courgettes Steak haché de veau à la tomate Flageolets, sauce tomate Pomme Bio

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
<p>Œuf dur vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Quinoa</p> <p>Piperade</p> <p>Clémentines</p>	<p>Crème de poireaux</p> <p>Estouffade de bœuf</p> <p>Polenta rôtie</p> <p>Brocolis en béchamel</p> <p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Filet de poulet, sauce chasseur</p> <p>Nouilles</p> <p>Haricots plats</p> <p>Gouda</p> <p>Pomme Bio</p>	<p>Salade Radis noir</p> <p>Longe de porc, sauce charcutière</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Chou rouge braisé au jus de viande</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade de carottes</p> <p>Filet de hoki, sauce citronnée</p> <p>Ou Escalope de dinde au jus</p> <p>Légumes à la béchamel</p> <p>Compote pomme pruneau</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Spaghettis, sauce bolognaise</p> <p>Banane</p>	<p>Jambon blanc</p> <p>Joue de porc, sauce raifort</p> <p>Pommes de terre aux oignons</p> <p>Courge butternut braisée</p> <p>Gâteau basque</p>
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
<p>Potage haricots verts</p> <p>Spaghetti, sauce lentille et tomate</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Soupe à la semoule grillée</p> <p>Côte de porc au jus d'herbes</p> <p>Pommes de terre sautées ail et persil</p> <p>Compote pomme - coing</p>	<p>Velouté Dubarry</p> <p>Filet de merlu crème safranée</p> <p>Riz créole</p> <p>Crème aux œufs</p>	<p>Potage Mehlsupe</p> <p>Steak haché de veau au jus</p> <p>Blé à la sauce tomate</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Crème de champignons</p> <p>Quiche aux légumes</p> <p>Salade batavia</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Velouté d'asperges</p> <p>Omelette aux poivrons</p> <p>Salsifis, sauce tomate</p> <p>Fromage blanc et crème de marron</p>	<p>Potage vermicelle</p> <p>Escalope de dinde, sauce viande</p> <p>Penne au beurre</p> <p>Poire</p>

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
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 Gouda Compote de poire	Salade de Céleri Rôti de porc au romarin Crozets Endives braisées Ile flottante	Salade de pommes de terre Emincé de bœuf miroton Gratin dauphinois Julienne de légumes Orange	Salade de chou blanc et carottes râpés Filet de colin, sauce Nantua Ou Filet de poulet, 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	Rillettes de thon 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 d'oignons Yaourt aromatisé	Soupe à la bière Quiche provençale 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 Œuf brouillé au cumin 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

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 Filet de poulet à la crème Semoule 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 Echine de porc à la moutarde Pommes de terre vapeur Fondue de poireaux à la crème Fromage blanc au miel	Filet de colin à la crème de persil Ou Steak haché de veau à la crème Navets braisés Penne à l'huile d'olive Saint Paulin Compote pomme banane	Œuf dur vinaigrette Langue de bœuf, sauce piquante Pommes de terre aux oignons Duo de choux Sauce béchamel Kiwi	Pâté de foie Filet de poulet, sauce financière Spaetzel à l'huile d'olive Carottes persillées Tarte Tropicane
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Crème de panais Tarte à l'oignon 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 Omelette aux fines herbes Choux de Bruxelles, sauce tomate Flan vanille nappé caramel	Crème de navet au cerfeuil Rôti de bœuf, sauce Arrabiata Coquillettes au beurre Pêche au sirop	Potage de légumes 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