

menus

DU 20 AU 26 NOVEMBRE 2023

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 20 novembre	Velouté de julienne Cassoulet garni Crème dessert	Soupe à l'oignon Risotto aux légumes Tomate au four Poires au sirop
MARDI 21 novembre	Feuilleté au fromage Hamburger de veau sauce piment d'Espelette Gratin de légumes Salade d'agrumes	Plat froid Soupe de légumes Saumon grillé aux herbes Salade de lentilles Mousse
MERCREDI 22 novembre	Salade de radis Rôti de porc forestier Boulghour / Chou rouge Chèvre et emmental	Velouté de brocolis Ravioli au fromage Salade feuille de chêne Coupe tropicale
JEUDI 23 novembre	Sardines Pot au feu garni Pommes de terre sautées Légumes du pot Tarte au flan	Soupe de flocons d'avoine Œufs brouillés Petits pois carottes Compote de pommes banane
VENDREDI 24 novembre	Salade de chou blanc au cumin Filet de hoki à la ciboulette ou Saucisse de volaille au jus Riz / Légumes du soleil Pruneaux au sirop	Crème à l'oseille Langue de bœuf sauce Madère Purée de pommes de terre Flan
SAMEDI 25 novembre	Velouté de tomates Croziflettes au reblochon Scarole Clémentines	Crème de navets Pain de viande à la bordelaise Quinoa / Haricots beurre persillés Semoule au lait
DIMANCHE 26 novembre	Salade de foie de volaille Tranche de veau au paprika Gnocchi / Courges braisées Fromage blanc sur lit de fruits	Potage à l'Alsacienne Jambon braisé sauce brune Pommes de terre rissolées Trio de choux Madeleine cœur chocolat et noisette

**REPAS DE REMPLACEMENT
TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS / BATAVIA**

menus

DU 27 NOVEMBRE AU 3 DÉCEMBRE 2023

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 27 novembre	Panier maraicher Bœuf bourguignon Purée de panais Pêches au sirop	Consommé brunoise Griesknepfler (Galette de semoule) Compote de pomme Liégeois
MARDI 28 novembre	Soupe Normande Effiloché de dinde sauce aigre douce Polenta / Ratatouille Brassé nature au lait de coco + sucre	Crème de rutabaga Filet de merlu sauce beurre blanc Pennes / Fenouil à la tomate Kiwi
MERCREDI 29 novembre	Salade de concombre Palette obernoise Flageolets Mousse	Velouté de légumes Friand à la viande Salsifis persillés Crème renversée
JEUDI 30 novembre	Salade d'endives Roulade de bœuf sauce au poivre Torsades / Brocolis Biscuit fondant au spéculoos	Plat froid Soupe de pois cassés Salade piémontaise Fromage blanc à la framboise
VENDREDI 1 ^{er} décembre	Terrine de légumes Colin sauce nantua ou Fricadelles de veau à l'échalote Riz safrané / Navets glacés Crème brûlée	Crème de potiron Boudin noir au jus Purée de céleri Flan
SAMEDI 2 décembre	Bouillon de quenelles Choucroute garnie Orange	Velouté de cresson Fleischnaka sauce soubise Julienne de légumes Moelleux aux perles de sucre
DIMANCHE 3 décembre	Salade de betteraves Canard à l'orange Cœur de blé / Chou-fleur persillé Jalousie à la pomme	Soupe au lait Poireaux au jambon de dinde Pommes de terre sautées Quetsches à la cannelle

**REPAS DE REMPLACEMENT
FEUILLETÉ FRANC-COMTOIS / CÉLERI AUX HERBES**

DU 4 AU 10 DÉCEMBRE 2023

menus

MIDI

SOIR (livré le matin)

LUNDI
4 décembre

Soupe minestrone
Saucisse fumée sauce brune
Pommes de terre tropéziennes
Epinards aux épices
Yaourt au lait de chèvre

Crème à l'oseille
Cordon bleu de volaille sauce crème
Purée de légumes
Semoule au lait

MARDI
5 décembre

Salade de cœurs de palmier
Tranche de veau à l'ancienne
Lentilles à la ménagère / Carottes vichy
Mousse

Velouté de champignons
Blanquette de poisson
Nouilles / Céleri braisé
P'tit carré aux pommes

MERCREDI
6 décembre
Saint Nicolas

Mousse de canard
Hachis Parmentier de potiron
Salade feuille de chêne
Clémentines
Maennle

Soupe à l'oignon
Galette de céréales
Compotée d'aubergines
Compote pomme coing

JEUDI
7 décembre

Salade de radis rose
Quenelles de foie aux oignons
Pommes de terre rissolées
Choux de Bruxelles
Ile flottante

Soupe aux poireaux
Croziflettes à la forestière
Scarole
Fromage blanc à la rhubarbe

VENDREDI
8 décembre

Velouté de julienne
Egrefin sauce aux herbes
ou Emincé de volaille aux herbes
Quinoa / Duo de courgettes
Tarte aux cerises

Velouté de brocolis
Bibeleskaes
Pommes de terre persillées
Jambon blanc
Cocktail de fruits

SAMEDI
9 décembre

Baeckeofe aux deux viandes
Batavia
Munster
Salade d'ananas

Plat froid
Potage à la tomate
Haut de cuisse de poulet grillé
Taboulé
Crème dessert

DIMANCHE
10 décembre

Asperges à la vinaigrette
Fleurion à la reine
Riz
Dessert laitier à l'abricot

Soupe à la bière
Rognons de génisse sauce au porto
Coudes / Légumes méridionaux
Pomme au four

**REPAS DE REMPLACEMENT
POISSON MEUNIÈRE / PURÉE D'ÉPINARDS**

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

abrapa
ensemble partageons la vie

abrapa
ensemble partageons la vie

**PORTAGE
de repas**

menus

DU 20 NOVEMBRE AU 10 DÉCEMBRE 2023

Tel un poème en 5 strophes, zoom sur le charmant petit mot que nous a adressé récemment une cliente attentionnée.

Un texte qui rend hommage à l'engagement de nos porteurs et qui, nous l'espérons résonnera également pour vous.

Merci Christiane !

TRAVAIL TOUT DÉVOUÉ

Véhicule tout blanc, chauffeur livreur en casquette,
Parcourt des villages, apportant des repas.
D'une Société, dénommée l'Abrapa,
Aux multiples services, qu'on ne rejette.

Par tous les temps ce chauffeur sans cesse circule.
Toujours actif, en sa tâche journalière.
Un chargement de nourriture fraîche, légère,
Même par les jours de grande canicule !

Homme très sympa silhouette agréable,
Beaucoup aimé, surtout, par les nombreux clients !
Le visage, loyal, et toujours souriant,
Même sa simple prestance, se voit aimable.

Le client attend doucement ses petits pas.
Résonnant à peine sur les pavés nus.
Le voir enfin, la joie résonne à sa vue.
Un bonjour jovial, quelques mots de merci !

Des paroles échangées, l'entente sincère,
Jeunes ou vieilles, les personnes l'apprécient.
Cet homme courtois, en son travail précis,
Espérant que ses passages ne soient pas éphémères ???

N° à contacter

Tél. 03 88 37 22 31

**POIVRESEL
& boutéhou**
Restauration solidaire et sociale