

menus

**DU 5 AU 11 AOÛT 2024**

	<b>MIDI</b>	<b>SOIR</b> (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 5 août	Saucisse de volaille à la moutarde Torsades / Pois gourmands Tomme blanche Flan à la vanille	Soupe à la bière Rognon de porc sauce Madère Pommes de terre fondantes Choux de Bruxelles Pêche
<b>MARDI</b> 6 août	Feuilleté fromage Hamburger de veau à l'échalote Gratin de chou fleur et pommes de terre Quetsches d'Alsace	Crème de volaille Dos de merlu sauce aurore Boulghour Carottes persillées Riz au lait
<b>MERCREDI</b> 7 août	Galantine de volaille Rôti de porc sauce au poivre Corolles HVE / Célerizotto Œufs à la neige	Soupe au lait Boulettes végétales à l'ail Purée de haricots verts Ananas au sirop
<b>JEUDI</b> 8 août	Salade de courgettes au curry Hachis Parmentier de potiron Salade verte Far breton	<b>Plat froid</b> Soupe au pistou Salade alsacienne (cervelas + gruyère) Pastèque
<b>VENDREDI</b> 9 août	Salade de tomates Paëlla au chorizo <b>Ou</b> Rôti de bœuf au romarin Riz pilaf Compote de fraises	Soupe d'épinard Sauté de dinde à l'estragon Spaghetti HVE / Brunoise de légumes Fromage blanc à la vanille
<b>SAMEDI</b> 10 août	Poireaux vinaigrette Pot au feu Pommes de terre et légumes du pot Mousse au chocolat	Soupe normande Soufflé de légumes Salade de céleri cuit Moelleux aux perles de sucre
<b>DIMANCHE</b> 11 août	Salade de cœurs de palmiers Poulet au vin rouge Polenta / Ratatouille Tarte aux pommes	Velouté crécy Tomate farcie (bœuf) Coquillettes Petits suisses sucrés

**REPAS DE REMPLACEMENT  
HARENG À LA CRÈME / SALADE DE POMMES DE TERRE**

menus

**DU 12 AU 18 AOÛT 2024**

	<b>MIDI</b>	<b>SOIR</b> (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 12 août	Taboulé Bœuf bourguignon Pommes de terre persillées Courgettes à la tomate Mirabelles d'Alsace	Soupe minestrone Effiloché de porc à l'ancienne Haricots blancs aux petits légumes Fromage blanc aux fruits
<b>MARDI</b> 13 août	Salade de carottes cuites au gingembre Rôti de dinde à l'ail des ours Spaetzles Mousse au café	Soupe aux choux Risotto aux fruits de mer Poêlée champêtre Compote pommes banane
<b>MERCREDI</b> 14 août	Salade coleslaw Cordon bleu de volaille Purée de poireaux Mousse au citron	Crème de légumes Omelette aux herbes Trio de céréales Blettes sauce mornay Poire
<b>JEUDI</b> 15 août <i>Assomption</i> Livré le 13/08	<b>Plat froid</b> Kassler et sa crème de raifort Salade de pommes de terre et salade de chou rouge Camembert Baba aux fruits	Soupe à la farine Tortellini ricotta épinards Salade mélangée Yaourt nature + sucre
<b>VENDREDI</b> 16 août Livré le 14/08	Salade de concombre tzatziki Colin meunière <b>Ou</b> Tajine de veau Mini farfalles / Tomate au four Semoule au lait	Soupe de poisson Jambon en croûte Macédoine Melon
<b>SAMEDI</b> 17 août Livré le 14/08	Salade de thon Sauté de porc au thym Quinoa / Légumes du soleil Pêches <b>Mouliné:</b> compote de pêche	<b>Plat froid</b> Soupe à l'oseille Salade cesar Liégeois au caramel
<b>DIMANCHE</b> 18 août	Salade d'artichauts Estouffade de bœuf à l'échalote Pommes de terre tropéziennes Gâteau basque	Potage de lentilles Haut de cuisse de poulet grillée Purée de céleri Crème dessert praliné

**REPAS DE REMPLACEMENT  
QUICHE LORRAINE / CÉLERI PERSILLÉ**

DU 19 AU 25 AOÛT 2024

menus

MIDI

SOIR (livré le matin)

LUNDI

19 août

Betteraves ciboulette  
Emincé de porc jurassien  
Printanière de légumes  
Abricots  
**Mouliné:** compote d'abricot

Crème de courgette  
Roti de veau à l'ancienne  
Purée de légumes  
Gâteau cœur cacao

MARDI

20 août

Croisillon aux champignons  
Sauté de bœuf au jus  
Cœurs de blé  
Gratin de salsifis aux légumes  
Crème dessert à la vanille

Potage navet  
Filet de hoki à l'aneth  
Pennes HVE  
Duo de chou-fleur et bruxelle  
Pêche

MERCREDI

21 août

Terrine de poisson  
Cassoulet  
Pomme  
**Mouliné:** compote de pomme

Crème d'asperges  
Œufs à la florentine  
Pommes de terre nature  
Crème brûlée (maison)

JEUDI

22 août

Salade de tomate à l'huile d'olive  
Ragout de volaille aux aromates  
Semoule aux épices  
Tarte aux quetsches au crumble

**Plat froid**  
Velouté de cresson  
Rôti de bœuf  
Salade de pâtes  
Compote pommes ananas

VENDREDI

23 août

Œufs durs vinaigrette  
Blanquette de poisson  
**Ou** Mijoté de bœuf marenge  
Pâtes farfalles / Epinards aux épices  
Yaourt brassé au miel et raisin

Soupe de vermicelles  
Poireaux au jambon  
Pommes de terre persillées  
Mirabelles

SAMEDI

24 août

Fleischschnacka sauce soubise  
Pommes de terre campagnardes  
Choux-fleurs persillés  
Brie  
Raisin blanc

Mouliné de légumes  
Raviolis sauce pesto  
Scarole  
Fromage blanc à la framboise

DIMANCHE

25 août

Flan d'asperges  
Roti de dinde sauce marchand de vin  
Riz / Cordiale de légumes  
Beignet aux pommes

Soupe à la tomate  
Quiche au fromage  
Piperade  
Flan au chocolat

REPAS DE REMPLACEMENT  
HACHI PARMENTIER / SALADE DE SALSIFIS

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

abrapa  
ensemble partageons la vie

abrapa  
ensemble partageons la vie

PORTAGE  
de repas

menus

DU 5 AU 25 AOÛT 2024

## FLASH PREVENTION: Conservation des aliments

### Conseils de conservation de vos plats

- Placez vos repas dans le réfrigérateur dès la livraison et sortez les avant de les consommer.
- Ne conservez pas les plats réchauffés et non consommés,
- Respectez la date limite de consommation (DLC) du produit,
- Ne congelez pas les repas.

### Rangements dans le réfrigérateur

Pour vous y retrouver plus facilement notamment pour les dates de consommation des repas, vous pouvez appliquer les astuces suivantes :

- Mettre des étiquettes sur les étagères de votre réfrigérateur (exemple : lundi, mardi,....)
- Ranger les repas selon la date limite de consommation

### Hygiène du réfrigérateur

- Nettoyez votre réfrigérateur environ une fois par mois.
- Jeter les denrées périmés

N° à contacter

Tél. 03 88 37 22 31

POIVRESEL  
& boutéhou  
Restauration collective et sociale