

menus
SANS SEL
à teneur en sel réduit.

DU 5 AU 11 AOÛT 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 5 août	Ragoût de volaille à la moutarde Torsades / Pois gourmands Saint Paulin Flan à la vanille	Soupe à la bière Rognon de porc sauce Madère Pommes de terre fondantes Choux de Bruxelles Pêche
MARDI 6 août	Fromage blanc aux herbes Steak haché 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
MERCREDI 7 août	Mousse de foie 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
JEUDI 8 août	Salade de courgettes au curry Hachis Parmentier de potiron Salade verte Far breton	Plat froid Soupe au pistou Escalope de volaille pané Macédoine de légumes Pastèque
VENDREDI 9 août	Salade de tomates Paëlla Ou 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
SAMEDI 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
DIMANCHE 11 août	Salade de chou-fleur Poulet au vin rouge Polenta / Ratatouille Tarte aux pommes	Velouté crécy Tomate farcie (bœuf) Coquillettes Petits suisses sucrés

menus
SANS SEL
à teneur en sel réduit.

DU 12 AU 18 AOÛT 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 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
MARDI 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 poissons Poêlée champêtre Compote pommes banane
MERCREDI 14 août	Salade coleslaw Effiloché de volaille à la crème Purée de poireaux Mousse au citron	Crème de légumes Omelette aux herbes Trio de céréales Blettes sauce mornay Poire
JEUDI 15 août <i>Assomption</i> Livré le 13/08	Plat froid Roti de porc Salade de pommes de terre et salade de chou rouge Gouda Baba aux fruits	Soupe de farine Crozziflette aux légumes Salade mélangée Yaourt nature + sucre
VENDREDI 16 août Livré le 14/08	Salade de concombre tzatziki Filet de colin sauce Nantua Ou Tajine de veau Mini farfalles / Tomate au four Semoule au lait	Soupe de poisson Jambon Salade de pommes de terre Salade de radis rose Melon
SAMEDI 17 août Livré le 14/08	Salade de thon Sauté de porc au thym Quinoa / Légumes du soleil Pêches Mouliné : Compote de pêche	Plat froid Soupe à l'oseille Salade césar Liégeois au caramel
DIMANCHE 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

DU 19 AU 25 AOÛT 2024

menus
SANS SEL
à teneur en sel réduit.

	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	Salade de salsifis 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 saumon Saucisse de francfort Haricots à la tomate 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 marengo 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	Steak haché de bœuf sauce soubise Pommes de terre campagnardes Choux-fleurs persillés Saint Paulin Raisin blanc	Mouliné de légumes Soufflé de légumes 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 à la provençale Piperade Flan au chocolat

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

abrapa
ensemble partageons la vie

abrapa
ensemble partageons la vie

PORTAGE
de repas

menus SANS SEL
à teneur en sel réduit
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