

menus

DU 30 DÉCEMBRE 2024 AU 5 JANVIER 2025

MIDI

SOIR (livré le matin)

**LUNDI**  
30 décembre

Velouté de poireaux  
Tartiflette  
Céleri aux herbes  
Tarte au fromage blanc

Soupe de flocons d'avoine  
Rôti de bœuf au piment d'Espelette  
Cœur de blé  
Trio de légumes  
Yaourt sucré

**MARDI**  
31 décembre

Blanquette de veau  
Mini coques  
Poêlée forestière  
Munster  
Cookies

Soupe normande  
Boudin noir aux oignons  
Purée de chou vert  
Quetsches au sirop

**MERCREDI**  
1<sup>er</sup> janvier  
Jour de l'An

**Nouveauté :**  
Chausson façon pizza  
Civet de cerf au Pinot Noir  
Spaetzle  
Chou rouge à la cannelle  
Kiwi

Soupe au pistou  
Griesknepfles  
(Galette de semoule)  
Compote de pomme  
Petits suisses aux fruits

**JEUDI**  
2 janvier

Salade de museau  
Cordon bleu de volaille sauce crème  
Riz  
Carottes persillées  
Salade d'agrumes

Soupe bretonne  
Tagliatelles aux fruits de mer  
Salade mêlée  
Liégeois au café

**VENDREDI**  
3 janvier

Salade de céleri cuit  
Filet de colin au citron  
**ou** Bœuf bourguignon  
Linguine  
Ananas

Crème de haricots verts  
Quiche Lorraine  
Macédoine de légumes  
à la vinaigrette  
Cakes au citron

**SAMEDI**  
4 janvier

Potage vichyssoise  
Emincé de dinde sauce hongroise  
Purée de pois cassés  
Compote pomme rhubarbe

Potage Dubarry  
Galette de céréales à la sauce tomate  
Flan de légumes  
Crème dessert café

**DIMANCHE**  
5 janvier

Asperges vinaigrette  
Couscous garni  
Cake aux fruits secs

Mouliné de légumes  
Kassler  
Lentilles aux petits légumes  
Clémentines

REPAS DE REMPLACEMENT  
HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ / GRATIN DE LÉGUMES

menus

DU 6 AU 12 JANVIER 2025

MIDI

SOIR (livré le matin)

**LUNDI**  
6 janvier

Soupe à l'Alsacienne  
Fricassée de volaille au raifort  
Coquillettes  
Haricots blanc à la tomate  
Orange

Potage de julienne  
Foie de génisse sauce madère  
Pommes de terre rissolées  
Kiwi

**MARDI**  
7 janvier

Salade de carottes cuites  
Courgettes farcies  
Trio de céréales  
Yaourt aux fruits

Soupe à l'oseille  
Saucisse paysanne  
Purée de navet  
Riz au lait

**MERCREDI**  
8 janvier

Salade de concombre  
Choucroute garnie  
Galette des rois

Crème d'épinard  
Steak de pois chiches  
Compotée d'aubergine  
Petits suisses sucrés

**JEUDI**  
9 janvier

Tajine de poulet  
Purée de potiron  
Mimolette  
Fromage blanc à la rhubarbe

Soupe de lentilles corail  
Roulade de bœuf  
Jardinière de légumes  
Yaourt aromatisé

**VENDREDI**  
10 janvier

Salade de chou-fleur  
Paëlla au poisson  
**ou** Mijoté de veau sauce grand-mère  
Riz pilaf  
Gâteau basque

Soupe à l'oignon  
Quiche à la volaille  
Salade de céleri cuite  
Moelleux à la fraise

**SAMEDI**  
11 janvier

Rillettes de thon  
Tortellinis à la viande  
Salade mêlée  
Mousse menthe chocolat

Soupe chinoise  
Escalope panée (porc)  
Petit pois à la crème  
Compote pommes pruneaux

**DIMANCHE**  
12 janvier

Salade de fonds d'artichauts  
Sauté de bœuf aux olives  
Polenta  
Ratatouille  
Roulé à la confiture

Soupe à la bière  
Mini penne à la volaille  
Chou romanesco  
Abricots au sirop

REPAS DE REMPLACEMENT  
LASAGNES / SALADE DE HARICOTS VERTS

**DU 13 AU 19 JANVIER 2025**

menus

**MIDI**

**SOIR** (livré le matin)

<b>LUNDI</b> 13 janvier	Crêpe au fromage Rôti de porc marenco Purée de carottes Mousse au citron	Velouté de tomate Emincé de veau au paprika Flageolets Poire
<b>MARDI</b> 14 janvier	Soupe Saint-Germain Haut de cuisse de poulet miel / thym Cœur de blé Chou vert braisé Petits suisses aux fruits	Soupe de panais Filet de merlu sauce aux anchois Pommes de terre persillées Blettes sauce Mornay Mini's pépites de chocolat lait
<b>MERCREDI</b> 15 janvier	Terrine de légumes Palette au diable Gratin de brocolis Cocktail de fruits	Potage vermicelle Lasagne ricotta épinards Duo de crudité Compote pomme pêche
<b>JEUDI</b> 16 janvier	Salade de céleri au curry Estouffade de bœuf sauce mironton Riz Haricots beurre Salade d'agrumes	Potage de poireaux Rognon de porc sauce charcutière Pommes de terre sautées Liégeois à la vanille
<b>VENDREDI</b> 17 janvier	Œufs mimosa Quenelles de brochet sauce aurore <b>ou</b> Hamburger de bœuf à l'ail Quinoa Choux fleurs en gratin Ile flottante	Potage carotte au cumin Le chti gratin Batavia Pomme
<b>SAMEDI</b> 18 janvier	Sauté de poulet tandoori Semoule Tomate au four Brie Fromage blanc à la vanille	Crème de volaille Fleischnacka sauce au roquefort Brunoise de légumes Salade de mandarine
<b>DIMANCHE</b> 19 janvier	Salade de foie de volaille Rôti de veau Orloff Spaetzles Champignons à l'ail Jalousie aux pommes	Soupe de cresson Risotto aux asperges <b>Nouveauté</b> : Kaki

**REPAS DE REMPLACEMENT**  
**FILET DE COLIN SAUCE AU CITRON / PURÉE DE LÉGUMES**

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

**abrapa**  
ensemble partageons la vie

**abrapa**  
ensemble partageons la vie

**PORTAGE**  
**de repas**

menus

**DU 30 DÉCEMBRE 2024 AU 19 JANVIER 2025**



Votre bonne résolution  
2025 ?

Sécurité et sérénité avec  
le Bip Tranquille !

Fidèle à sa mission d'utilité publique, notre association s'engage depuis toujours pour proposer une gamme complète de services adaptées à vos besoins.

Parmi eux, le service « Bip Tranquille » propose des solutions de téléassistance pour vous sécuriser à votre domicile ou à l'extérieur.

Envie d'en savoir plus ? Contactez-nous au **03 88 37 22 35** ou par mail : **biptranquille@abrapa.asso.fr**

**N° à contacter**

Tél. 03 88 37 22 31

**POIVRESEL**  
& **boutéhou**  
Restauration collective et sociale