

menus

DU 21 AU 27 AVRIL 2025

MIDI

SOIR (livré le matin)

LUNDI
21 avril

Taboulé de quinoa
Navarin d'agneau
Flageolets à l'ail
Brunoise de légumes
Orange

Crème d'épinards
Omelette au fromage
poêlée d'aubergines
Crème persane à la vanille

MARDI
22 avril

Rôti de porc au caramel
Mélange de céréales bio
Haricots plats
Saint Nectaire AOP
Crème dessert chocolat

Crème de petits pois
Salade de pate façon Caesar
Pomme

MERCREDI
23 avril

Salade batavia et maïs
vinaigrette dosette
Sauté de boeuf au thym
Polenta à la crème
Ratatouille
Pannacotta caramel

Soupe à l'oignon
Saumonette sauce citronnée
Epinards sauce béchamel
Compote pomme banane

JEUDI
24 avril

Terrine de légumes sauce verdurette
Emincé de volaille au paprika
Purée de brocolis
Banane

Potage Mirepoix
Gratin de carottes au chorizo
Petits suisses naturels 20% et sucre

VENDREDI
25 avril

Concombre Tzatziki
Filet de merlu sauce à l'aneth
ou Egrené de boeuf sauce Arrabiata
Blettes à la tomate
Riz créole
Cocktail de fruits au sirop

Potage de betteraves glacées
Pois chiches aux légumes épicés
et semoule
Millefeuilles

SAMEDI
26 avril

Emincé de chou blanc
Saucisse fumée au jus de viande
Cordiale de légumes
Petits pois à l'anglaise
Compote pomme coing

Soupe printanière
Pissaladière
Salade batavia
Yaourt brassé aux fruits mixés

DIMANCHE
27 avril

Houmous
Rôti de veau à la sauge
Chou romanesco
Gratin dauphinois
Moelleux citron

Potage 4 saisons
Wok Asiatique de légumes
et soja à la volaille
Kiwis

REPAS DE REMPLACEMENT
TORTI SAUCE CRÈME RICOTTA ÉPINARDS ET HARICOTS VERTS PERSILLÉS

menus

DU 28 AVRIL AU 4 MAI 2025

MIDI

SOIR (livré le matin)

LUNDI
28 avril

Betteraves vinaigrette au cumin
Pâtes spaghettis sauce bolognaise
Pomme

Potage de maïs
Curry céréales
lentilles carottes amandes
Fromage blanc et sucre

MARDI
29 avril

Feuilleté au fromage
Aiguillettes de poulet sauce suprême
Riz créole
Chou romanesco
Spécialité pomme poire

Velouté de butternut à la crème
Filet d'églefin à la crème de persil
Pommes de terre vapeur
Moelleux amandes

MERCREDI
30 avril

Salade de tomates
vinaigrette à l'échalote
Palette de porc à la diable
Purée de courgettes
Kiwi

Potage Parmentier
Pizza aux 3 fromages
Salade batavia
Crème aux oeufs

JEUDI
1^{er} mai
FÉRIÉ
Fête du Travail
Livraison le 29/04

Céleri râpé au fromage blanc
Axa de boeuf
Pommes de terre sautées
Piperade
Liégeois au chocolat

Velouté de carottes
Pilons de poulet rôtis
Brunoise de légumes provençaux
Compote pomme pruneau

VENDREDI
2 mai
Livraison le 30/04

Carottes râpées
vinaigrette à la ciboulette
Filet de hoki aux baies roses
ou Saucisse de Toulouse au jus
Farfalle au beurre / Chou fleur persillé
Abricots au sirop

Soupe de courgettes
Pâté en croûte
Salade de riz
(olives, maïs, tomate)
Yaourt aux fruits

SAMEDI
3 mai
Livraison le 30/04

Escalope de dinde viennoise
Quinoa
Ratatouille
Bleu
Banane

Crème de panais
Clafoutis épinards féta
Flan praliné

DIMANCHE
4 mai
Livraison le 02/05

Pâté de foie et cornichons
Gigot d'agneau au jus d'ail
Flageolets
Haricots beurre
Tarte croisillon pomme

Potage vermicelle
Boudin noir au jus d'oignons
Pomme entière rôtie
Orange

REPAS DE REMPLACEMENT
SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS ET LENTILLES AUX OIGNONS

MISSIONS DU PORTEUR

Qu'il s'appelle Paul, Jacques ou Véronique, votre porteur de repas Abrapa vous livre vos repas à domicile au rythme que vous souhaitez.

Plus qu'un simple livreur, il se doit d'être précis, organisé, méthodique et prévoyant et s'assurer de posséder toute la commande pour réaliser sa mission.

Sur le plan humain, il est aimable et accueillant, il a le sens de l'organisation et connaît parfaitement la zone géographique à livrer.

Et parce qu'au-delà de sa mission de livraison il se soucie de vous, il s'inquiète lorsque vous n'ouvrez pas la porte !

Enfin, il est également responsable de l'hygiène et de l'entretien de son véhicule afin de vous assurer une livraison dans des conditions optimales.

Vous l'aurez compris, à l'Abrapa, un porteur de repas est bien plus qu'un simple livreur !

Bon appétit !



N° à contacter

Tél. 03 88 37 22 31

