

MENU PORTAGE DE REPAS



Semaine du **18 au 24 avril 2022**

LUNDI

Potage du chef
Poivrons à l'ail
Effeuillé d'agneau Pascal
Flageolets
Fromage individuel
Macédoine de fruits au sirop
Fruit de saison et petit biscuit

MARDI

Potage du chef
Mini chou à la crème d'aneth
Omelette Pascale (boudin,
jambon, oignons, pommes de
terre, poivrons, artichauts...)
Fromage individuel
Mousse au chocolat
Fruit de saison et petit biscuit

MERCREDI

Potage du chef
Champignons de Paris frais en
vinaigrette
Filet de merlu poché & aïoli
Poêlée de fèves fraîches
Fromage individuel
Riz au rhum raisins
Fruit de saison et petit biscuit

JEUDI

Potage du chef
Cèleri rémoulade
Couscous
Fromage individuel
Yaourt nature
Fruit de saison et petit biscuit

VENDREDI

Potage du chef
Sardines à l'huile
Moussaka
Fromage individuel
Génoise roulée à la confiture
Fruit de saison et petit biscuit

SAMEDI

Potage du chef
Salade de cœurs de palmiers
Paupiette de saumon sauce du
chef
Purée de pommes de terre
Fromage individuel
Compote de fruits

DIMANCHE

Potage du chef
Quiche Lorraine
Pain de volaille
Légumes grillés
Fromage individuel
Pâtisserie du chef
Fruit de saison et petit biscuit



Retrouvez nos menus sur www.abad.fr

Chaque repas est composé de :

- Un potage*
- Une entrée*
- Un plat principal*
- Un fromage et un pain individuel*
- Un dessert*
- Un fruit de saison*

L'ensemble de nos préparations peuvent contenir les allergènes suivants :



Les menus sont élaborés par un pôle diététique – nutrition selon les recommandations nutritionnelles (GEMRCN – ANSES)

Les repas doivent être IMPÉRATIVEMENT maintenus au réfrigérateur (0 à 3°C), maximum le lendemain de la livraison

Les plats chauds pourront être réchauffés au micro-ondes directement dans les barquettes

Retrouvez nos menus sur www.abad.fr