

MENU PORTAGE DE REPAS



Semaine du **25 avril au 1^{er} mai 2022**

LUNDI

Potage du chef
Salade composée sauce cocktail
Pintade en sauce catalane
Accompagnement de pâtes
Fromage individuel
Liégeois au café
Fruit de saison et petit biscuit

MARDI

Potage du chef
Betteraves en vinaigrette
Effilé d'agneau façon kébab
Pommes de terre sautées
Fromage individuel
Crème dessert à la vanille
Fruit de saison et petit biscuit

MERCREDI

Potage du chef
Salade de pommes de terre au
museau
Poisson pané & citron
Salsifis persillés
Fromage individuel
Flan parisien
Fruit de saison et petit biscuit

JEUDI

Potage du chef
Carottes râpées
Boles de picoulat
Haricots blancs
Fromage individuel
Pomme au four
Fruit de saison et petit biscuit

VENDREDI

Potage du chef
Charcuterie
Œufs durs à la florentine
Fromage individuel
Macédoine exotique
Fruit de saison et petit biscuit

SAMEDI

Potage du chef
Melon
Légumes farcis sur lit de pommes
de terre
Fromage individuel
Yaourt aromatisé
Fruit de saison et petit biscuit

DIMANCHE

Potage du chef
Terrine colorée
Paella
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