

MENU PORTAGE DE REPAS



Semaine du 26.07 AU 01.08 2021

LUNDI

Potage du chef
Céleri rémoulade & olives noires
Cuisse de poulet basquaise
Accompagnement de Petits pois
Fromage individuel
Crème dessert à la vanille
Fruit de saison et petit biscuit

MARDI

Potage du chef
Salade de pommes de terre aux
harengs
Omelette aux oignons
Julienne de légumes
Fromage individuel
Liégeois au café
Fruit de saison et petit biscuit

MERCREDI

Potage du chef
Salade de pois chiches au cumin
Steak haché grillé
Gratin de chou-fleur
Fromage individuel
Pomme au four
Fruit de saison et petit biscuit

JEUDI

Potage du chef
Charcuterie
Pavé de saumon à l'oseille
Purée de pommes de terre
Fromage individuel
Compote de fruits
Fruit de saison et petit biscuit

VENDREDI

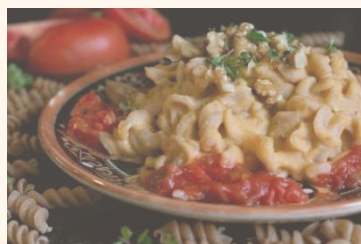
Potage du chef
Melon
Paupiette de veau
Carottes vichy
Fromage individuel
Gaufre sucrée
Fruit de saison et petit biscuit

SAMEDI

Potage du chef
Betteraves en vinaigrette
Paëlla
Fromage individuel
Entremets caramel
Fruit de saison et petit biscuit

DIMANCHE

Potage du chef
Salade composée
Légumes farcis sur lit de pommes
de terre
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