

MENU PORTAGE DE REPAS



Semaine du 3 AU 9 MAI 2021

LUNDI

Potage du chef
Mini friand au fromage
Steak haché beurre maître
d'hôtel
Escalivade de légumes
Fromage individuel
Fromage blanc & miel
Fruit de saison et petit biscuit

MARDI

Potage du chef
Concombres à la crème
Ouillade d'été
Fromage individuel
Biscuit de Savoie à la pomme
Fruit de saison et petit biscuit

MERCREDI

Potage du chef
Taboulé
Dos de colin gratiné à l'aïoli
Tomate à la provençale
Fromage individuel
Entremets à la noix de coco
Fruit de saison et petit biscuit

JEUDI

Potage du chef
Macédoine mayonnaise
Boulettes d'agneau au curry
Pâtes
Fromage individuel
Yaourt aux fruits
Fruit de saison et petit biscuit

VENDREDI

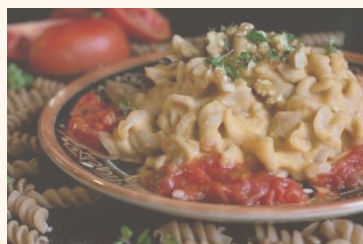
Potage du chef
Mini tarte au fromage
Escalope de poulet à la crème
Poêlée forestière
Fromage individuel
Macédoine de fruits au sirop
Fruit de saison et petit biscuit

SAMEDI

Potage du chef
Salade composée
Hachis Parmentier de canard
Fromage individuel
Compote de fruits
Fruit de saison et petit biscuit

DIMANCHE

Potage du chef
Salade de pois chiches
Saumonette à l'aneth
Fondue de poireaux
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