

MENU PORTAGE DE REPAS



Semaine du 09 AU 15 AOUT 2021

LUNDI

Potage du chef
Sardines à l'huile
Jambon braisé sauce madère
Purée de pommes de terre
Fromage individuel
Compote de fruits
Fruit de saison et petit biscuit

MARDI

Potage du chef
Charcuterie & cornichons
Filet de merlu aux herbes
aromatiques
Haricots verts persillés
Fromage individuel
Semoule au lait en pot individuel
Fruit de saison et petit biscuit

MERCREDI

Potage du chef
Concombres à la crème
Escalope viennoise
Céleri braisé
Fromage individuel
Gâteau à l'ananas
Fruit de saison et petit biscuit

JEUDI

Potage du chef
Betteraves en vinaigrette
Saucisse
Pommes de terre sautées
Fromage individuel
Entremets à la pistache
Fruit de saison et petit biscuit

VENDREDI

Potage du chef
Maquereau au vin blanc
Omelette à l'oignon
Poêlée catalane
Fromage individuel
Yaourt nature & crème de
marrons

SAMEDI

Potage du chef
Champignons à la grecque
Cabillaud sauce chorizo
Riz créole
Fromage individuel
Mousse au citron
Fruit de saison et petit biscuit

DIMANCHE

Potage du chef
Salade composée
Moussaka maison
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