

MENU PORTAGE DE REPAS



Semaine du 16 au 22 Mars 2020

LUNDI

Potage du chef
Poivrons à l'ail
Saucisse de Toulouse et petit salé aux lentilles
Fromage individuel
Crème dessert à la vanille
Fruit de saison et petit biscuit

MARDI

Potage du chef
Pomelos /sucre
Lapin à la moutarde
Accompagnement de pâtes
Fromage individuel
Poire cuite au vin
Fruit de saison et petit biscuit

MERCREDI

Potage du chef
Toast de charcuterie et cornichons
Filet de plie à la provencale
Flan de légumes
Fromage individuel
Pruneau au sirop
Fruit de saison et petit biscuit

JEUDI

Potage du chef
Céleri rémoulade
Boles de picoulat
Haricots Blancs
Fromage individuel
Mousse au café
Fruit de saison et petit biscuit

VENDREDI

Potage du chef
Taboulé
Sauté de veau
Accompagnement de courgettes
Fromage individuel
Compote de fruits
Fruit de saison et petit biscuit

SAMEDI

Potage du chef
Macédoine mayonnaise
Risotto aux calamars et fruits de mer
Fromage individuelle
Yaourt sucré
Fruit de saison et petit biscuit

DIMANCHE

Potage du chef
Salades fraîcheur
Roti de porc
Poêlée campagnarde
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