

MENU PORTAGE DE REPAS



Semaine du 15/03 au 21/03 2021

LUNDI

Potage du chef
Terrine du pêcheur
Sauté de canard l'orange
Pommes de terre sautées
Fromage individuel
Compote de fruits
Fruit de saison et petit biscuit

MARDI

Potage du chef
Tomates en vinaigrette
Filet de merlu au chorizo
Gratin de brocolis
Fromage individuel
Clafoutis aux pruneaux
Fruit de saison et petit biscuit

MERCREDI

Potage du chef
Céleri rémoulade
Boudin purée et pommes
Fromage individuel
Mousse au café
Fruit de saison et petit biscuit

JEUDI

Potage du chef
Charcuterie
Tajine d'agneau l'abricot
Courgettes au cumin
Fromage individuel
Beignet
Fruit de saison et petit biscuit

VENDREDI

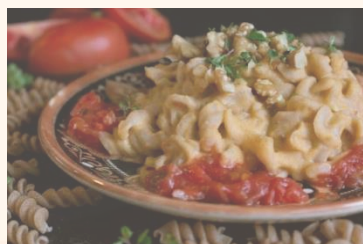
Potage du chef
Salade composée
Colombo de poulet
Accompagnement de pâtes
Fromage individuel
Crème dessert au chocolat
Fruit de saison et petit biscuit

SAMEDI

Potage du chef
Macédoine mayonnaise
Roussette en sauce provençale
Riz pilaf
Fromage individuel
Fromage blanc & miel
Fruit de saison et petit biscuit

DIMANCHE

Potage du chef
Maquereaux au vin blanc
Rôti de porc au jus
Purée de céleris
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