

# MENU PORTAGE DE REPAS



Semaine du 17 AU 23 MAI 2021

## LUNDI

Potage du chef  
Caviar d'aubergines sur toast  
Calamars en sauce américaine  
Riz pilaf  
Fromage individuel  
Crème au praliné  
Fruit de saison et petit biscuit

## MARDI

Potage du chef  
Asperges en vinaigrette  
Pilons de poulet à la moutarde  
Purée de pommes de terre  
Fromage individuel  
Fromage blanc & miel  
Fruit de saison et petit biscuit

## MERCREDI

Potage du chef  
Friand au fromage  
Filet de merlu poché  
Gratin de brocolis  
Fromage individuel  
Pruneaux au sirop & cigare  
Fruit de saison et petit biscuit

## JEUDI

Potage du chef  
Nems  
Porc au caramel  
Riz cantonais  
Fromage individuel  
Pâtisserie à base de litchis  
Fruit de saison et petit biscuit

## VENDREDI

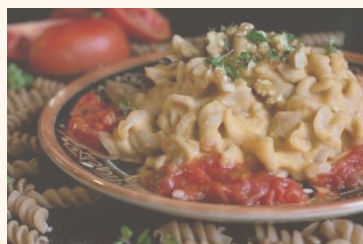
Potage du chef  
Lentilles en vinaigrette  
Emincé de bœuf aux petits  
oignons  
Haricots beurre  
Fromage individuel  
Compote de fruits

## SAMEDI

Potage du chef  
Œuf dur mayonnaise  
Beignets de poisson  
Jardinière de légumes  
Fromage individuel  
Crème dessert à la vanille  
Fruit de saison et petit biscuit

## DIMANCHE

Potage du chef  
Salade verte & vinaigrette  
Gésiers de volaille et pommes de  
terre sautées en persillade  
Fromage individuel  
Pâtisserie du chef  
Fruit de saison et petit biscuit



Retrouvez nos menus sur [www.abad.fr](http://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](http://www.abad.fr)