

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

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