

menus

DU 15 AU 21 JUILLET 2024

MIDI

SOIR (livré le matin)

**LUNDI**  
15 juillet

Feuilleté au fromage  
Palette de porc fumée  
Riz  
Chou rouge  
Flan au chocolat

Soupe de panais  
Sauté végétal sauce crème  
Stoemp de légumes  
Cakes au citron

**MARDI**  
16 juillet

Duo de maïs & tomate  
Cordon bleu de volaille  
sauce roquefort  
Farfalles  
Yaourt à la vanille

Consommé légumes alphabet  
Saucisse de Morteau  
Lentilles ménagères  
Compote de fraises

**MERCREDI**  
17 juillet

Terrine de poisson  
Paupiette de bœuf sauce brune  
Boulgour  
Tian de courgettes  
Melon

Crème de volaille  
Brandade de morue  
Salade mélangée  
Yaourt velouté aux fruits rouges

**JEUDI**  
18 juillet

Salade estivale  
Tranche de veau à la forestière  
Purée de carottes  
Œufs à la neige

**Plat froid**  
Soupe bretonne  
Salade de pâtes façon césar  
Fromage blanc biscuité

**VENDREDI**  
19 juillet

Salade de radis roses  
Filet de colin sauce provençale  
**ou** Pain de viande sauce au poivre  
Coudes  
Navets à l'orange  
Tarte au fromage blanc

Crème d'asperge  
Bibeleskaes  
Pommes de terre au four  
Jambon blanc  
Liégeois au café

**SAMEDI**  
20 juillet

Blanquette de volaille  
Polenta  
Salsifis persillés  
Fol Epi  
Compote pomme bananes

Potage Melhsuppe  
Omelette champignons pommes de terre  
Epinards à la crème  
Abricots

**DIMANCHE**  
21 juillet

Macédoine de légumes  
Bœuf bourguignon  
Knepfle  
Piperade  
Jalousie aux pommes

Velouté à la tomate  
Boudin noir aux pommes  
Purée de pommes de terre  
Mousse aux marrons

REPAS DE REMPLACEMENT  
SAUCISSE PAYSANNE / PURÉE DE LÉGUMES

menus

DU 22 AU 28 JUILLET 2024

MIDI

SOIR (livré le matin)

**LUNDI**  
22 juillet

Salade de céleri cuit  
Spaghetti à la carbonara  
Tomates provençales  
Quetsches au sirop

Crème de patate douce  
Haut de cuisse de poulet au jus  
Cœur de blé  
Choux de Bruxelles  
Madeleines pépites de chocolat

**MARDI**  
23 juillet

Salade de betteraves  
Rôti de dinde au jus  
Purée de légumes  
Pêche  
**Mouliné** : Compote de pêches

Mouliné de légumes  
Colin pané citron  
Quinoa aux petits légumes  
Yaourt aromatisé

**MERCREDI**  
24 juillet

Salade de tomates au basilic  
Bouchées à la reine  
Riz  
Mousse au citron

Consommé Célestine  
Galette de céréales  
Curry de légumes  
Fromage blanc à la framboise

**JEUDI**  
25 juillet

Galantine de volaille  
Hachis parmentier  
Scarole  
Pastèque

**Plat froid**  
Potage de julienne  
Œufs à la russe  
Cantal  
Salade de fruits

**VENDREDI**  
26 juillet

Salade Grecque  
Filet de hoki à l'aneth  
**ou** Roulade de bœuf sauce brune  
Pommes de terre vapeur  
Gratin de salsifis  
Melon

Velouté de courgettes  
Quenelles sauce provençale  
Fondue de poireaux à la crème  
Compote pomme poire

**SAMEDI**  
27 juillet

Fenouil à la coriandre  
Fricadelles de veau  
sauce grand-mère  
Coquillettes  
Carottes vichy  
Baba aux fruits

**Plat froid**  
Soupe de semoule grillée  
Salade boston  
Flan au caramel

**DIMANCHE**  
28 juillet

Croisillons aux champignons  
Escalope de dinde viennoise  
Pommes de terre noisette  
Trio de choux  
Viennois à la fraise

Potage aux poireaux  
Sauté de porc jurassien  
Haricots blancs à la provençale  
Pomme au four

REPAS DE REMPLACEMENT FROID  
PÂTÉ EN CROÛTE / SALADE CUITES DE CAROTTES ET CÉLERI

## DU 29 JUILLET AU 4 AOÛT 2024

menus

**MIDI**

**SOIR** (livré le matin)

|                                      |  |  |
|--------------------------------------|--|--|
| <b>LUNDI</b><br>29 juillet           | Salade de carottes cuites<br>Effiloché de bœuf au paprika<br>Pépinettes<br>Yaourt aux fruits                                     | Soupe Bretonne<br>Giesknepfles<br>(galettes de semoule)<br>Compote de pommes<br>Crème dessert au café            |
| <b>MARDI</b><br>30 juillet           | Salsifis à la vinaigrette<br>Courgette farcie<br>Pommes de terre campagnardes<br>Mirabelles d'Alsace                             | Soupe de petits pois<br>Sauté de veau sauce à l'ancienne<br>Nouilles<br>Flan de légumes<br>Petits suisses sucrés |
| <b>MERCREDI</b><br>31 juillet        | Salade de concombre<br>Estouffade de volaille à la moutarde<br>Knepfle<br>Brocolis<br>Compote aux abricots                       | Soupe de chou-fleur<br>Joue de porc au Whisky<br>Pommes de terre rissolées<br>Salade d'ananas                    |
| <b>JEUDI</b><br>1 <sup>er</sup> août | Salade de radis<br>Grillades<br>Gratin dauphinois<br>Tarte au flan   | <b>Plat froid</b><br>Velouté aux champignons<br>Terrine de poisson<br>Salade de pâtes<br>Nectarine               |
| <b> VENDREDI</b><br>2 août           | Marmite de poisson<br><b>ou</b> Effiloché de dinde sauce chasseur<br>Purée d'épinards<br>Carré frais<br>Mousse à la noix de coco | Soupe de flocons d'avoine<br>Moussaka<br>Riz<br>Moelleux à la fraise   |
| <b>SAMEDI</b><br>3 août              | Saucisse à la bière<br>Carbonade flamande<br>Cœur de blé<br>Chou rouge<br>Liégeois au chocolat                                   | Potage de cresson<br>Timbale de pâtes aux légumes<br>Salade mêlée<br>Fromage blanc au miel IGP Alsace            |
| <b>DIMANCHE</b><br>4 août            | Salade de brocolis vinaigrette<br>Rôti de veau aux herbes<br>Gnocchis<br>Tomate provençale<br>Gâteau basque                      | Crème de navet<br>Braisé de volaille à la bordelaise<br>Flageolets aux aromates<br>Cocktail de fruits            |

**REPAS DE REMPLACEMENT  
TORTELLINI RICOTTA ÉPINARD / RATATOUILLE**

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

**abrapa**  
ensemble partageons la vie

**abrapa**  
ensemble partageons la vie

**PORTAGE  
de repas**

menus

DU 15 JUILLET AU 4 AOÛT 2024

### L'Abrapa, une gamme de services à découvrir



Nos petites camionnettes de portage de repas sont un étendard bien connu de l'Abrapa, mais connaissez-vous les autres services de l'Association ?

Ils se répartissent en deux grands cœurs de métier que sont le domicile et l'hébergement. Dans la gamme domicile, on trouve l'aide et les soins à domicile mais aussi la téléassistance, la garde de nuit itinérante, les équipes

spécialisées Alzheimer, la prévention, le centre de ressources territorial, les visites à domicile ou encore les accueils et hôpital de jour.

Côté hébergement, l'Abrapa gère également des résidences (5 résidences autonomie et 2 résidences services et 13 EHPAD sur le département.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur notre site [www.abrapa.asso.fr](http://www.abrapa.asso.fr) ou renseignez-vous par téléphone au 03 88 21 30 21.

**N° à contacter**

Tél. 03 88 37 22 31

**POIVRESEL  
& boutéhou**  
Restauration collective et sociale