

menus
DIASEL
à teneur en sel réduit.

DU 15 AU 21 JUILLET 2024

| | MIDI | SOIR (livré le matin) |
|-------------------------------|--|--|
| LUNDI 15 juillet | Salade printanière Rôti de porc sauce bourgeoise Riz Chou rouge Purée pommes fraise | Soupe de panais Galette de pois chiche Stoemps de légumes Yaourt aux fruits |
| MARDI 16 juillet | Asperges à la vinaigrette Emincé de volaille à l'armagnac Farfalles Célerizotto Quetsches au naturel | Consommé de légumes alphabet Saucisses de francfort sauce aux oignons Lentilles Caponata italienne Madeleines |
| MERCREDI 17 juillet | Terrine de légumes Sauté de bœuf au jus Boulghour Tian de courgette Petits suisses nature | Crème de volaille Brandade de morue Salade mélangée Melon |
| JEUDI 18 juillet | Salade estivale Tranche de veau à la forestière Purée de carottes Délice flan coco | Plat froid Soupe bretonne Salade de pâtes façon césar Salade de haricots verts Fromage blanc à la vanille |
| VENDREDI 19 juillet | Salade de radis rose Filet de colin sauce provençale ou Steak haché de bœuf sauce au poivre Coudes Navets à l'orange Duo fondant pommes rhubarbe | Crème d'épinard Bibeleskaes Pommes de terre au four Endives aux herbes Jambon blanc Mousse aux fruits rouges |
| SAMEDI 20 juillet | Blanquette de volaille Polenta Salsifis persillés Saint Paulin Crème brûlée | Potage Melhsuppe Omelette aux champignons et pommes de terre Epinards à la crème Abricots |
| DIMANCHE 21 juillet | Macédoine de légumes Bœuf bourguignon Speatzle Piperade Tarte aux pommes | Velouté à la tomate Boudin noir à l'échalote Purée de pommes de terre Chou fleur persillé Purée pommes ananas |

menus
DIASEL
à teneur en sel réduit.

DU 22 AU 28 JUILLET 2024

| | MIDI | SOIR (livré le matin) |
|-------------------------------|--|---|
| LUNDI 22 juillet | Salade de céleri cuit Spaghetti carbonara Tomates provençales Petits suisses nature | Crème de patate douce Haut de cuisse de poulet Cœurs de blé Chou de Bruxelles Douceur de fruits au naturel |
| MARDI 23 juillet | Salade de betteraves Rôti de dinde au jus Purée de légumes Pêche Mouliné : Purée de pêches | Mouliné aux légumes Filet de colin au citron Quinoa aux petits légumes Yaourt aux fruits |
| MERCREDI 24 juillet | Salade de tomates au basilic Sauté de volaille au Riesling Riz Champignons braisés Fromage blanc à la framboise | Consommé Célestine Galette de flocons d'avoine Curry de légumes Crème dessert au citron |
| JEUDI 25 juillet | Salade coleslaw Hachis parmentier Scarole Pastèque | Plat froid Soupe de Julienne Œufs à la russe Gouda Délice flan coco |
| VENDREDI 26 juillet | Salade composée Filet de hoki à l'aneth ou Sauté de bœuf sauce brune Pommes de terre vapeur Gratin de salsifis Melon | Velouté de courgettes Langue de bœuf aux oignons Fondue de poireaux et pommes de terre à la crème Compote pomme poire |
| SAMEDI 27 juillet | Fenouil à la coriandre Emincé de veau au piment d'Espelette Coquillettes Carottes vichy Mousse à la vanille | Plat froid Soupe de semoule grillée Salade boston Salade de chou-fleur Cakes à la framboise |
| DIMANCHE 28 juillet | Fromage blanc aux fines herbes Tranche de volaille à l'échalotte Pommes de terre rissolées Trio de choux Tarte aux fruits | Potage aux poireaux Sauté de porc jurassien Haricots blancs à la provençale Yaourt au lait de brebis nature |

**menus
DIASEL**
à teneur en sel réduit.

DU 29 JUILLET AU 4 AOÛT 2024

| | MIDI | SOIR (livré le matin) |
|--------------------------------------|---|---|
| LUNDI 29 juillet | Salade de carottes cuites Effiloché de bœuf au paprika Pépinettes Légumes du soleil Quetsches au naturel | Soupe Bretonne Giesknepflès (galettes de semoule) Endives braisées Purée de pommes |
| MARDI 30 juillet | Salsifis à la vinaigrette Gratin de pommes de terre farcie Courgettes à l'ail Mirabelles d'Alsace | Soupe de petits pois Sauté de veau sauce à l'ancienne Nouilles Flan de légumes Mousse au chocolat |
| MERCREDI 31 juillet | Salade de concombre Estouffade de volaille à la moutarde Crozets Brocolis Yaourt nature | Soupe de chou-fleur Joue de porc au Whisky Pommes de terre rissolées Céleri persillé Salade d'ananas |
| JEUDI 1 ^{er} août | Salade de radis Côte de porc grillée Gratin dauphinois Cordiale de légumes Crème brûlée | Plat froid Velouté aux champignons Gigot d'agneau Salade de pâtes Salade de carottes Nectarine |
| VENDREDI 2 août | Marmite de poisson ou Effiloché de dinde sauce chasseur Purée d'épinards Saint Paulin Purée pommes fraise | Soupe de flocon d'avoine Moussaka Riz Fromage blanc à l'abricot |
| SAMEDI 3 août | Pâté de foie Carbonade flamande Cœur de blé Chou rouge Reine Claude | Potage de cresson Timbale de pâtes aux légumes Salade mêlée Poires au naturel |
| DIMANCHE 4 août | Salade de brocolis vinaigrette Rôti de veau aux herbes Pommes de terre au thym Tomate provençale Tarte à la pêche | Crème de navet Braisé de volaille à la bordelaise Flageolets aux aromates Poêlée de légumes Cakes au chocolat |

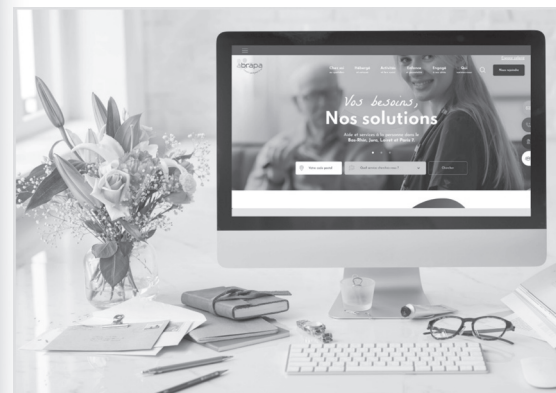
En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



**PORTAGE
de repas**

menus DIABÉTIQUES SANS SEL
à teneur en sel réduit
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 ou renseignez-vous par téléphone au 03 88 21 30 21.

N° à contacter Tél. 03 88 37 22 31

