

menus
SANS SEL
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 Flan au chocolat	Soupe de panais Galette de pois chiche Stoemp de légumes Cakes au citron
MARDI 16 juillet	Asperges à la vinaigrette Emincé de volaille à l'armagnac Farfalles Yaourt à la vanille	Consommé de légumes alphabet Saucisses de francfort sauce aux oignons Lentilles Compote de fraises
MERCREDI 17 juillet	Terrine de légumes Sauté de bœuf au jus Boulghour Tian de courgettes Melon	Crème de volaille Brandade de morue Salade mélangée 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 rose Filet de colin sauce provençale ou Steak haché de bœuf sauce au poivre Coudes Navet à l'orange Tarte au fromage blanc	Crème d'épinard Bibeleskaes Pommes de terre au four Jambon blanc Liégeois au café
SAMEDI 20 juillet	Blanquette de volaille Polenta Salsifis persillés Saint Paulin Compote pomme bananes	Potage Melhsuppe Omelette aux champignons et pommes de terre Epinards à la crème Abricots
DIMANCHE 21 juillet	Macédoine de légumes Bœuf bourguignon Spaetzle Piperade Jalousie aux pommes	Velouté à la tomate Boudin noir à l'échalote Purée de pommes de terre Mousse aux marrons

menus
SANS SEL
à teneur en sel réduit.

DU 22 AU 28 JUILLET 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 22 juillet	Salade de céleri cuit Spaghetti à la carbonara Tomate provençale Quetsches au sirop	Crème de patate douce Haut de cuisse de poulet Cœurs de blé Chou 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 Filet de colin au citron Quinoa aux petits légumes Yaourt aromatisé
MERCREDI 24 juillet	Salade de tomates au basilic Sauté de volaille au Riesling Riz Mousse au citron	Consommé Célestine Galette de flocons d'avoine Curry de légumes Fromage blanc à la framboise
JEUDI 25 juillet	Salade coleslaw Hachis parmentier Salade scarole Pastèque	Plat froid Soupe de Julienne Œufs à la russe Gouda Salade de fruits
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 Compote pomme poire
SAMEDI 27 juillet	Fenouil à la coriandre Emincé de veau au piment d'Espelette Coquillettes Carottes vichy Baba aux fruits	Plat froid Soupe de semoule grillée Salade boston Flan au caramel
DIMANCHE 28 juillet	Fromage blanc aux fines herbes Tranche de volaille à l'échalote Pommes de terre rissolé Trio de choux Viennois à la fraise	Potage aux poireaux Sauté de porc jurassien Haricots blancs à la provençale Pomme au four

**menus
SANS SEL**
à teneur en sel réduit.

DU 29 JUILLET AU 4 AOÛT 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 29 juillet	Salade carottes cuites Effiloché de bœuf au paprika Pépinettes Yaourt aux fruits	Soupe Bretonne Giesknepfles (galettes de semoule) Compote de pommes Crème dessert au café
MARDI 30 juillet	Salsifis à la vinaigrette Gratin de pommes de terre farcie Mirabelles d'Alsace	Soupe de petits pois Sauté de veau à l'ancienne Nouille Flan de légumes Petits suisses sucrés
MERCREDI 31 juillet	Salade de concombre Estouffade de volaille à la moutarde Crozets Brocolis Compote aux abricots	Soupe de chou-fleur Joue de porc au Whisky Pommes de terre rissolées Salade d'ananas
JEUDI 1 ^{er} août	Salade de radis Côte de porc grillée Gratin dauphinois Tarte au flan	Plat froid Velouté aux champignons Gigot d'agneau Salade de pâtes Nectarine
 VENDREDI 2 août	Marmite de poisson ou Effiloché de dinde sauce chasseur Purée d'épinards Saint Paulin Mousse à la noix de coco	Soupe de flocon d'avoine Moussaka Riz Moelleux à la fraise
SAMEDI 3 août	Pâté de foie Carbonade flamande Cœur de blé Chou rouge Liégeois au chocolat	Potage de cresson Timbale de pâtes aux légumes Salade mêlée Fromage blanc au miel IGP Alsace
DIMANCHE 4 août	Salade de brocolis vinaigrette Rôti de veau aux herbes Pommes de terre au thym Tomate provençale Gâteau basque	Crème de navet Braisé de volaille à la bordelaise Flageolets aux aromates Cocktail de fruits

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

abrapa
ensemble partageons la vie

abrapa
ensemble partageons la vie

**PORTAGE
de repas**

menus 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

**POIVRESEL
& boutéhou**
Restauration collective et sociale