DU 17 AU 23	DU 17 AU 23 FÉVRIER 2025	
MIDI	SOIR (livré le matin)	
Salade de pommes de terre Rôti de porc au Riesling Chou rouge Liégeois vanille	Velouté d'asperges Boulettes d'agneau sauce poivre Semoule Carottes vichy Pomme	
Potage mehlsuppe Sauté de dinde à l'ancienne Torsades Courgettes à l'ail Cocktail de fruits	Potage Célestine Filet d'aiglefin sauce au citron Gratin de légumes Cake au chocolat	
Navets salés Roquefort à tartiner Crème dessert pistache	Consommé brunoise Omelette aux champignons Ratatouille Petits suisses aux fruits	
Salade grecque Moussaka Riz Compote de pêches	Potage de lentilles corail Quenelle de foie sauce chasseur Purée de haricots verts Mousse au praliné	
Poireau vinaigrette Marmite de poisson ou Saucisse de volaille au jus Jardinière de légumes Tarte au flan	Soupe de légumes verts Steak de soja et blé Gratin de chou-fleur Fromage blanc à la mangue	
Salade de céleri Cordon bleu de volaille sauce crème Mini pennes Duo de choux Ile flottante	Soupe de fenouil Friand Salade coleslaw Flan caramel	
Surimi sauce cocktail Cuisse de poulet à l'ail des ours Spaëtzles Julienne de légumes Grillé à l'abricot	Ravioli à la viande Batavia Mimolette Yaourt sucré	
	Salade de pommes de terre Rôti de porc au Riesling Chou rouge Liégeois vanille Potage mehlsuppe Sauté de dinde à l'ancienne Torsades Courgettes à l'ail Cocktail de fruits Navets salés Roquefort à tartiner Crème dessert pistache Salade grecque Moussaka Riz Compote de pêches Poireau vinaigrette Marmite de poisson ou Saucisse de volaille au jus Jardinière de légumes Tarte au flan Salade de céleri Cordon bleu de volaille sauce crème Mini pennes Duo de choux Ile flottante Surimi sauce cocktail Cuisse de poulet à l'ail des ours Spaëtzles Julienne de légumes	

COURGETTE FARCIE / COQUILLETTES

menus **DU 24 FÉVRIER AU 2 MARS 2025 MIDI SOIR** (livré le matin) Soupe au pistou Salsifis à la vinaigrette **LUNDI** Dos de merlu au beurre blanc Cassoulet garni Purée de pommes de terre 24 février Mousse au chocolat Compote pomme coing Soupe de semoule grillée Crème de brocolis **MARDI** Palette à la diable Fleischnaka Lentilles Carottes à la crème 25 février Faisselle au sucre P'tit carré aux pommes Soupe de flocons d'avoine Bouchées à la reine **MERCREDI** Burger végétal Riz aux petits légumes Duo de haricots Munster 26 février Orange Yaourt aromatisé Potage minestrone Œuf mimosa Tajine de volaille au citron **JEUDI** Spaghetti bolognaise Mélange de céréales Scarole 27 février Légumes tajine Gâteau framboise bourbon Pomme au four Concombre à la crème Velouté champignon Filet de colin sauce matelote **VENDREDI** Croziflette au fromage **Ou** Emincé de veau à la provençale Pommes de terre nature Duo de crudités 28 février Navets braisés Quetsches au sirop Compote abricot Betteraves rouges ciboulette Velouté de légumes **SAMEDI** Lasagnes ricotta épinards Sauté de porc moutarde à l'ancienne Petits pois I er mars Salade mêlée Mousse aux fruits rouges Kiwi Pâté en croûte Potage Riewele Tranche de bœuf sauce piquante **DIMANCHE** Feuilleté franc-comtois Pommes de terre rôties au thym Céleris persillés 2 mars Blettes à la tomate Crème dessert café Donuts au sucre

REPAS DE REMPLACEMENT QUICHE LORRAINE / SALADE DE CHOUX FLEURS

	DU 3 AU 9 MARS 2025	
menus	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 3 mars	Crème d'épinards Cocotte de poulet basquaise Semoule Légumes du soleil Crème renversée nappage caramel	Langue de bœuf sauce Madère Flan de légumes Camembert Compote pomme pruneaux
MARDI 4 mars	Salade de salsifis Sauté de bœuf sauce grand-mère Pépinettes Fromage blanc à la rhubarbe	Soupe à l'oseille Filet de colin pané - citron Pommes de terre au paprika Blettes à la tomate Kiwi
MERCREDI 5 mars	Salade de champignons Œuf a la florentine Pommes de terre vapeur Poires au sirop	Velouté de courgettes Hachis Parmentier Salade iceberg Yaourt aux fruits
JEUDI 6 mars	Salade d'artichauts Roti de dinde sauce Orloff Tagliatelles Julienne de légumes Jalousie à la framboise	Soupe de tomate Mille-feuille de galettes de pommes de terre au munster Banane
VENDREDI 7 mars	Poêlée côte d'opale ou Steak haché sauce à l'échalote Riz safrané Céleri braisé Mimolette Salade d'agrumes	Velouté au cresson Saucisse fumée à la marjolaine Macaronis Haricots beurre Yaourt sucrés
SAMEDI 8 mars	Salade composée Palette obernoise Purée de chou vert Pêches au sirop	Velouté crécy Feuilleté Franc-Comtois de dinde Salsifis aux herbes Mousse au chocolat
DIMANCHE 9 mars	Presskopf Carbonade flamande Polenta Trio de légumes Tarte au citron	Potage de chou fleur Tarte à l'oignon Salade feuille de chêne Petits suisses aux fruits
REPAS DE REMPLACEMENT RAVIOLI À LA VIANDE / SALADE DE HARICOTS		

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



menus

DU 17 FÉVRIER AU 9 MARS 2025



Le carnaval vient des anciennes fêtes païennes, comme les Saturnales romaines, où on brisait les règles et on se laissait aller à la fête avant le printemps. Le mot «carnaval» signifie «au revoir à la viande», une référence aux excès avant un temps de calme. Aujourd'hui, c'est une grande fête pleine de défilés, de costumes et de joie, où tout est permis avant de reprendre la



N° à contacter

abrapa

Tél. 03 88 37 22 31

