



POIVRESEL
& bouléhou
Restauration collective et sociale

MENUS À TENEUR RÉDUITE EN SEL DU 08 AU 14 SEPTEMBRE 2025

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 8 septembre	Betteraves cubes vinaigrette Hachis parmentier Brunoise de légumes Spécialité pomme poire	Soupe à la bière Colombo de dinde Piperade Crème persane
MARDI 9 septembre	Céleri râpé vinaigrette Emincé de veau au curry Spaghetti à l'huile d'olive Poêlée méditerranéenne aux légumes grillés Prunes jaunes	Velouté de courgettes Joue de bœuf jus à l'ail Pommes de terre sautées Compote pomme cassis
MERCREDI 10 septembre	Duo de chou blanc et carottes râpés vinaigrette Saucisse de Francfort au jus de viande Pomme de terre vapeur Emincé de chou à choucroute Fromage blanc au miel et raisins secs	Potage aux vermicelles Blanquette de poisson Fondue de carottes et poireaux à la crème Melon vert
JEUDI 11 septembre	Filet de poulet sauce vin rouge Pommes de terre rissolées Epinards hachés braisés au jus de légumes Gouda Poire	Potage cresson Œufs durs sauce hollandaise Purée de brunoise de légumes Yaourt à la grecque et sucre
VENDREDI 12 septembre	Râpé de courgettes vinaigrette Filet de merlu au basilic ou Escalope de dinde au jus d'ail Polenta à la crème Julienne de légumes Tarte croisillon pomme	Potage de carottes au curry Quiche provençale Salade iceberg et vinaigrette Raisin noir
SAMEDI 13 septembre	Salade de pâtes tricolore Côte de porc au romarin Duo navet et pomme de terre Pomme	Velouté Dubarry Clafoutis aux poivrons Courgettes à l'huile d'olive Crème dessert praliné
DIMANCHE 14 septembre	Axoa de bœuf Spaetzle à l'huile d'olive Carottes persillées Gouda Mousse au chocolat	Crème de potiron Escalope de dinde au jus d'herbes Haricots verts aux échalotes Pêche au sirop

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



POIVRESEL
& bouléhou
Restauration collective et sociale

MENUS À TENEUR RÉDUITE EN SEL DU 15 AU 21 SEPTEMBRE 2025

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 15 septembre	Egrené de bœuf à la provençale Riz pilaf Poêlée méridionale Saint Paulin Pêche	Velouté de brocolis Filet de colin sauce tomate Blettes persillées Fromage blanc et sucre
MARDI 16 septembre	Rôti de porc à la moutarde Lentilles aux oignons Brunoise maraichère Edam Donuts	Céleri râpé vinaigrette Tarte aux oignons sans sel Compote pomme banane
MERCREDI 17 septembre	Rillettes de thon Bœuf sauce bourguignonne Spaetzle à l'huile d'olive Chou-fleur persillé Yaourt nature sucré	Potage Mehlsupe Tortilla Petits pois carottes Millefeuille
JEUDI 18 septembre	Concombre sauce vinaigrette Escalope de volaille au jus Flan de légumes et pommes de terre Spécialité pomme framboise	Potage de légumes Filet de poulet façon poule au pot Petits légumes façon potée Eclair café
VENDREDI 19 septembre	Salade de tomates basilic Filet de colin à la crème de persil ou Emincé de veau sauce échalote Boullgour Haricots beurre Pomme	Potage Parmentier Egrené de bœuf sauce viande Duo de courgettes au basilic Flan vanille nappé caramel
SAMEDI 20 septembre	Emincé de radis roses vinaigrette Sauté de lapin sauce chasseur Pommes de terre sautées Poêlée de champignons Fromage blanc et copeaux de chocolat	Soupe à l'oignon Coquillettes et petits légumes à la dinde Petits suisses aux fruits
DIMANCHE 21 septembre	Œufs durs vinaigrette Carbonnade à la flamande Crozets Chou romanesco Madeleine	Soupe corn chowder Steak haché de bœuf sauce tomate Riz créole Poire

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous





POIVRESEL
& bout'chou
Restauration solidaire et sociale

MENUS À TENEUR RÉDUITE EN SEL DU 22 AU 28 SEPTEMBRE 2025

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 22 septembre	Boudin noir au jus d'oignons Ecrasé de pommes de terre Chou rouge au miel et épices Edam Cocktail de fruits au sirop	Crème de champignons Daube de bœuf Jardinière de légumes Pomme bicolore
MARDI 23 septembre	Champignons à la grecque Filet de poulet à la crème Coquillettes à l'huile d'olive Petits pois à l'anglaise Fromage blanc au spéculoos	Potage de tomates Tagliatelles au saumon Compote pomme passion
MERCREDI 24 septembre	Carottes râpées vinaigrette Steak haché de veau au jus Quinoa Fondue de poireaux à la crème Purée pêche	Potage Parmentier Rôti porc à la bière Poêlée champignons de Paris et forestiers Dés de pomme cuites à l'orientale
JEUDI 25 septembre	Poivronnade Chili con carne Riz créole Prunes jaunes	Velouté de brocolis Egrené de bœuf à la provençale Coquillettes à l'huile d'olive Moelleux cacao
VENDREDI 26 septembre	Steak de thon à la bordelaise ou Steak haché de veau à la tomate Penne au beurre Courge butternut braisée Gouda Crème dessert chocolat	Salade mélangée Quiche provençale Poire
SAMEDI 27 septembre	Betteraves cubes vinaigrette Filet de poulet à la crème Spaetzle à l'huile d'olive Cordiale de légumes Yaourt aromatisé	Potage 4 saisons Omelette aux poivrons Tomates rôties au four Yaourt nature sucré
DIMANCHE 28 septembre	Pâté de foie Baeckeoffe Compote pomme coing	Soupe corn chowder Bibeleskaes Pommes de terre sautées Liégeois au chocolat

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

abrapa
ensemble partageons la vie



PORTAGE
de repas

Menus
À TENEUR RÉDUITE EN SEL
Du 08 AU 28 SEPTEMBRE 2025

LA SEMAINE BLEUE 2025

La Semaine Bleue, est une semaine dédiée aux seniors. Organisée chaque année par un Comité national, coordonné par l'UNIOPSS (Union nationale interfédérale des œuvres et organismes privés sanitaires et sociaux), elle aura lieu du 6 au 12 octobre.

Cette semaine est importante pour valoriser la place des aînés dans notre société et l'importance des liens entre les générations. C'est aussi un moment pour mieux se connaître, partager ses expériences, et se sentir moins seul(e).

Au programme : des activités et des rencontres près de chez vous. C'est l'occasion de se retrouver, discuter, s'amuser et partager.

Pour en savoir plus, renseignez-vous sur le site internet: semaine-bleue.org ou auprès de votre mairie.



N° à contacter

Téléphone :
03.88.37.22.31

