

**MENUS
DU 18 AU 24 AOÛT 2025**

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 18 août	Salade de chou fleur au paprika Emincé de bœuf aux oignons Polenta à la crème Ratatouille Compote pomme passion	Crème d'épinards Fromage blanc ail et fines herbes façon bibeleskaes Pommes paillason Abricots au sirop
MARDI 19 août	Haricots verts en salade Sauté de dinde créole Riz créole Julienne de légumes et chou romanesco Pêche	Potage aux vermicelles Steak de thon grillé sauce catalane Fenouil braisé Yaourt brassé aux fruits mixés
MERCREDI 20 août	Concombre sauce vinaigrette Sauté de porc au romarin Boulgour à l'orientale Tomates rôties au four Beignet aux pommes	Potage Mehlsupe Omelette aux épinards et emmental Pommes de terre sautées Poire pochée au vin
JEUDI 21 août	Tortis sauce bolognaise Saint Paulin Prunes vertes	❄️ REPAS FROID ❄️ Coleslaw Salade César Fromage blanc nature et sucre
VENDREDI 22 août	Salade de pommes de terre aux oignons rouges Poisson pané sauce tartare ou Boulette de bœuf, sauce napolitaine Gratin de courgettes à la béchamel Crème prise rhum coco	Salade de tomates Tourte vigneronne Salade de fruits au sirop
SAMEDI 23 août	Rillettes de sardines Boudin blanc et sa sauce au Porto Pommes de terre vapeur Blettes au jus de légumes Banane	Soupe à la bière Palette de porc à la diable Purée de brunoise de légumes Petits suisses aux fruits
DIMANCHE 24 août	Melon vert Aiguillettes de poulet basquaise Blé Gratin de céleri Gâteau aux fruits rouges	Crème de lentilles Rôti de bœuf au jus d'ail Cordiale de légumes Nectarine
Repas de remplacement : Risotto de volaille au parmesan		

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



**MENUS
DU 25 AU 31 AOÛT 2025**

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 25 août	Betteraves sauce fromage blanc ciboulette Gratin de coquillettes et petits légumes à la dinde Petits suisses aux fruits	Poireaux vinaigrette Clafoutis tomates, olives et sauce tomate Poire
MARDI 26 août	Côte de porc sauce charcutière Spaetzle à l'huile d'olive Carottes persillées Buchette de chèvre au lait mélange Melon charentais	Crème de courgettes Ragout de haricots rouges Riz basmati Crème dessert au café
MERCREDI 27 août	Salade de tomates, vinaigrette à l'échalote Steak haché de veau au jus Mélange de céréales Riste d'aubergines Compote pomme pruneau	Velouté de fenouil Filet de colin sauce citronnée Brocolis à la béchamel Riz au lait à la vanille
JEUDI 28 août	Pastèque Sauté de veau Marengo Pommes de terre cube Haricots beurre persillés Prunes jaunes	Potage 4 saisons Sauté de dinde au caramel Nouilles chinoises aux légumes et sauce soja Banane
VENDREDI 29 août	Carottes râpées vinaigrette Filet de grenadier sauce homardine ou Escalope de dinde aux oignons Polenta à l'huile d'olive Petits pois à l'anglaise Mini crêpes	❄️ REPAS FROID ❄️ Céleri râpé vinaigrette Jambon Label Rouge et mayonnaise Salade de blé à la provençale Quetsches dénoyautées au sirop
SAMEDI 30 août	Fond d'artichaut vinaigrette Blanc de dinde à l'estragon Gratin dauphinois Fenouil à la tomate Mousse au chocolat	Crème de potiron Fleischkiechle sauce crème Torti à l'huile d'olive Pomme
DIMANCHE 31 août	Salade de lentilles Paleron de bœuf sauce vigneronne Gnocchi au jus de légumes Chou-fleur Tarte aux mirabelles maison	Velouté Dubarry Escalope de dinde panée Epinards hachés au beurre Flan pistache
Repas de remplacement : Tourte vigneronne sauce marchand de vin et chou-fleur persillé en salade		

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous





POIVRESEL & BOUTCHOU
Restauration solidaire et sociale

MENUS DU 01 AU 07 SEPTEMBRE 2025

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 1 septembre	Chou-fleur vinaigrette au cumin Pâtes sauce bolognaise Melon charentais	Velouté de tomates basilic Curry de pois chiches au lait coco et riz créole Yaourt entier à la vanille
MARDI 2 septembre	Sauté de bœuf aux petits oignons Blé Brocolis Camembert Compote pomme banane	Potage aux vermicelles Filet de hoki sauce à l'aneth Penne au beurre Prunes jaunes
MERCREDI 3 septembre	Friand au fromage Filet de poulet sauce chasseur Pommes de terre sautées Haricots verts à l'ail Yaourt nature et sucre	Potage crécy Omelette aux fines herbes Courgettes à l'ail Compote pomme coing
JEUDI 4 septembre	Rôti de porc au jus d'herbes Semoule Tomates rôties au four Comté Eclair à la vanille	Salade mélangée et sa vinaigrette Tarte aux poireaux Crème dessert au café
 VENDREDI 5 septembre	Concombre tzatziki Filet d'églefin sauce citron vert ou Steak haché de bœuf, sauce au poivre Riz créole Ratatouille Raisin	Velouté d'asperges Salade de museau de bœuf et cornichon Pommes de terre rissolées à l'ail et au persil Fromage blanc aux fruits
SAMEDI 6 septembre	Salade de tomates et mozzarella Paupiette de veau jus au thym Tagliatelles Blettes à la béchamel gratinées Liégeois au chocolat	Velouté de céleri au paprika Merguez, sauce à l'orientale Légumes à l'orientale Tarte au citron
DIMANCHE 7 septembre	Surimi mayonnaise Cuisse de poulet rôtie au jus Boulgour Fenouil braisé Pêche	Crème de petits pois Jambon braisé au jus Salade de pommes de terre aux oignons rouges Ananas au sirop et sa poudre coco

Repas de remplacement :

Aiguillette de poulet pané et haricots plats à l'espagnole

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



**PORTAGE
de repas**

**Menus
Du 18 août au 07 septembre 2025**

LES SERVICES D'AIDE À DOMICILE : UN SOUTIEN PRÉCIEUX POUR FACILITER VOTRE QUOTIDIEN.

Les intervenant(e)s aides à domicile se concentrent sur le confort et la sécurité de votre environnement. Cela englobe des tâches indispensables comme le ménage, le rangement, l'entretien du linge, l'aide aux courses. L'objectif est de vous offrir un espace de vie agréable et sain, vous libérant des contraintes physiques liées à ces activités.

De son côté, l'Auxiliaire de Vie Sociale intervient plus directement auprès de la personne. Son rôle est d'apporter une assistance dans les actes essentiels de la vie quotidienne : aide à la toilette, à l'habillage, aux déplacements, à la prise de repas (en complément du portage), et si besoin un soutien moral et relationnel. L'AVS est un(e) véritable accompagnant(e), veillant à votre autonomie et à votre bien-être.



En résumé, qu'il s'agisse d'un(e) AD ou d'un(e) AVS, ces professionnels sont là pour vous offrir un accompagnement bienveillant et personnalisé à domicile, complémentaires au service de portage de repas dont vous bénéficiez déjà. Ils contribuent à votre bien-être et à votre maintien à domicile en toute sérénité. N'hésitez pas à vous renseigner en appelant l'Abrapa au 03 88 21 30 21.

N° à contacter

**Téléphone :
03.88.37.22.31**



POIVRESEL & BOUTCHOU
Restauration solidaire et sociale