



POIVRESEL
& bouléhou
Restauration collective et sociale

MENUS 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	Coleslaw Choucroute garnie 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 Buchette de chèvre au lait de mélange Poire	Potage cresson Œufs durs sauce hollandaise Purée de brunoise de légumes Yaourt à la grecque et sucre Poire
VENDREDI 12 septembre	Râpé de courgettes vinaigrette Filet de merlu meunière ou Escalope de dinde au jus d'ail Polenta à la crème Julienne de légumes Tarte croissant aux pommes	Potage de carottes au curry Feuilleté Comtois 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 emmental, olives et poivrons Courgettes à l'huile d'olive Crème dessert praliné
DIMANCHE 14 septembre	Axoa de bœuf Spaetzle à l'huile d'olive Carottes persillées Brie Mousse au chocolat	Crème de potiron Escalope de dinde au jus d'herbes de Provence Haricots verts aux échalotes Pêche au sirop

Repas de remplacement :

Tortellinis sauce crème ricotta épinards et courgettes à l'huile d'olive

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



POIVRESEL
& bouléhou
Restauration collective et sociale

MENUS DU 15 AU 21 SEPTEMBRE 2025

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 15 septembre	Boulette de bœuf à la provençale Riz pilaf Poêlée méridionale Emmental Pêche	Velouté de brocolis Quenelles de brochet sauce tomate Blettes persillées Fromage blanc et sucre
MARDI 16 septembre	Palette de porc à la diable Lentilles aux oignons Brunoise maraichère Comté Donuts	Céleri râpé vinaigrette Quiche lorraine Compote pomme banane
MERCREDI 17 septembre	Maquereaux à la moutarde 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 dinde panée et quartier de citron 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 et feta Filet de colin à la crème de persil ou Emincé de veau sauce échalote Boullgour Haricots beurre Pomme	Potage Parmentier Tortellini ricotta épinards, sauce aux petits légumes 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 Gratin de coquillettes et et petits légumes à la dinde Petits suisses aux fruits
DIMANCHE 21 septembre	Œufs durs et mayonnaise Carbonnade à la flamande Crozets Chou romanesco Madeleine	Soupe corn chowder Pain de viande sauce tomate Riz créole Poire

Repas de remplacement :

Friand de bœuf et salade de céleri cuit

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous





POIVRESEL
& bout'chou
Restauration solidaire et sociale

MENUS 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 Buchette de chèvre au lait de mélange Cocktail de fruits au sirop	Crème de champignons Daube de bœuf Jardinière de légumes Pomme bicolore
MARDI 23 septembre	Champignons à la grecque Emincé de poulet à la crème Gnocchi au jus de légumes Petits pois à l'anglaise Fromage blanc au spéculoos	Potage de tomates Tagliatelles au saumon Compote pomme passion
MERCREDI 24 septembre	Carottes râpées vinaigrette Normandin de veau au jus Quinoa Fondue de poireaux à la crème Petit suisse nature et sucre	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 Boulette de bœuf à la provençale Coquillettes à l'huile d'olive Moelleux vanille chocolat
VENDREDI 26 septembre	Steak de thon à la bordelaise ou Steak haché de veau à la tomate Penne au beurre Courge butternut braisée Emmental Crème dessert chocolat	Salade mélangée Tarte aux fromages Poire
SAMEDI 27 septembre	Betteraves cubes vinaigrette Cordon bleu de dinde sauce 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	Presskopf Baeckeoffe Compote pomme coing	Soupe corn chowder ☐ Bibeleskaes Pommes de terre sautées Liégeois au chocolat

Repas de remplacement :

Haut de cuisse de poulet au jus et gratin de courgettes

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



**PORTAGE
de repas**

**Menus
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**

