



POIVRESEL  
& bouléhou  
Restauration collective et sociale

## MENUS DIABÉTIQUES DU 08 AU 14 SEPTEMBRE 2025

	MIDI	SOIR (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 8 septembre	Betteraves cubes vinaigrette Hachis parmentier Brunoise de légumes Purée de pomme poire	Soupe à la bière Colombo de dinde Coquillettes à l'huile d'olive Piperade Mousse vanille édulcorée
<b>MARDI</b> 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 Navets braisés Purée de pomme
<b>MERCREDI</b> 10 septembre	Coleslaw Choucroute garnie Fromage blanc nature	Potage aux vermicelles Blanquette de poisson Blé Fondue de carottes et poireaux à la crème Melon vert
<b>JEUDI</b> 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 Jardinière de légumes Yaourt à la grecque nature
<b>VENDREDI</b> 12 septembre	Râpé de courgettes vinaigrette Filet de merlu meunière <b>ou</b> Escalope de dinde au jus d'ail Polenta à la crème Julienne de légumes Tarte aux poires	Potage de carottes au curry Feuilleté Comtois Salade iceberg et vinaigrette Raisin noir
<b>SAMEDI</b> 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 Blé à la tomate Courgettes à l'huile d'olive Flan praliné édulcoré
<b>DIMANCHE</b> 14 septembre	Axoa de bœuf Spaetzle à l'huile d'olive Carottes persillées Brie Mousse chocolat édulcorée	Crème de potiron Escalope de dinde au jus d'herbes de Provence Quinoa à la sauce tomate Haricots verts aux échalotes Pêche au naturel

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



POIVRESEL  
& bouléhou  
Restauration collective et sociale

## MENUS DIABÉTIQUES DU 15 AU 21 SEPTEMBRE 2025

	MIDI	SOIR (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 15 septembre	Boulette de bœuf à la provençale Riz pilaf Poêlée méridionale Emmental Pêche	Velouté de brocolis Quenelles de brochet sauce tomate Boulgour Blettes persillées Fromage blanc nature
<b>MARDI</b> 16 septembre	Palette de porc à la diable Lentilles aux oignons Brunoise maraichère Comté Moelleux cacao	Céleri râpé vinaigrette Quiche lorraine Salade feuille de chêne Purée pomme banane
<b>MERCREDI</b> 17 septembre	Maquereaux à la moutarde Bœuf sauce bourguignonne Spaetzle à l'huile d'olive Chou-fleur persillé Yaourt nature	Potage Mehlsupe Tortilla Semoule à la sauce tomate Petits pois carottes Flan à la vanille édulcoré
<b>JEUDI</b> 18 septembre	Concombre sauce vinaigrette Escalope de dinde panée et quartier de citron Flan de légumes et pommes de terre Purée de pomme	Potage de légumes Filet de poulet façon poule au pot Pommes de terre vapeur Petits légumes façon potée Flan café édulcoré
<b>VENDREDI</b> 19 septembre	Salade de tomates, basilic et feta Filet de colin à la crème de persil <b>ou</b> Emincé de veau sauce échalote Boulgour Haricots beurre Pomme	Potage Parmentier Tortellini ricotta épinards, sauce aux petits légumes □ Duo de courgettes au basilic Flan à la vanille édulcoré
<b>SAMEDI</b> 20 septembre	Emincé de radis roses vinaigrette Sauté de lapin sauce chasseur Pommes de terre sautées Poêlée de champignons Fromage blanc nature	Soupe à l'oignon Gratin de coquillettes et petits légumes à la dinde Julienne de légumes Petits suisses naturels
<b>DIMANCHE</b> 21 septembre	Œufs durs et mayonnaise Carbonnade à la flamande Crozets Chou romanesco Madeleine	Soupe corn chowder □ Pain de viande sauce tomate Riz créole Epinards branche au beurre Poire

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous





POIVRESEL  
& boutéou  
Restauration solidaire et sociale

## MENUS DIABÉTIQUES DU 22 AU 28 SEPTEMBRE 2025

	MIDI	SOIR (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 22 septembre	Boudin noir au jus d'oignons Ecrasé de pommes de terre Chou rouge braisé au jus de légumes Buchette de chèvre au lait de mélange Cocktail de fruits au naturel	Crème de champignons Daube de bœuf Pommes de terre rissolées au romarin Jardinière de légumes Pomme bicolore
<b>MARDI</b> 23 septembre	Champignons à la grecque Emincé de poulet à la crème Gnocchi au jus de légumes Petits pois à l'anglaise Fromage blanc nature	Potage de tomates Tagliatelles au saumon Tomates au four, huile d'olive et herbes de Provence Purée de pomme ananas
<b>MERCREDI</b> 24 septembre	Carottes râpées vinaigrette Normandin de veau au jus Quinoa Fondue de poireaux à la crème Purée pêche	Potage Parmentier Rôti porc à la bière Penne au beurre Poêlée champignons de Paris et forestiers Dés de pomme cuites
<b>JEUDI</b> 25 septembre	Poivronnade Chili con carne Riz créole Jardinière de légumes à la mexicaine Prunes jaunes	Velouté de brocolis Boulette de bœuf à la provençale Coquillettes à l'huile d'olive Haricots beurre persillés Moelleux cacao
<b> VENDREDI</b> 26 septembre	Steak de thon à la bordelaise <b>ou</b> Steak haché de veau à la tomate Penne au beurre Courge butternut braisée Emmental Flan chocolat édulcoré	Salade mélangée Tarte aux fromages Salade de tomates Poire
<b>SAMEDI</b> 27 septembre	Betteraves cubes vinaigrette Cordon bleu de dinde sauce crème Spaetzle à l'huile d'olive Cordiale de légumes Yaourt nature	Potage 4 saisons Omelette aux poivrons Farfalle à l'huile d'olive Tomates rôties au four Yaourt nature
<b>DIMANCHE</b> 28 septembre	Presskopf Baeckeoffe Purée pomme coing	Soupe corn chowder Bibeleskaes Pommes de terre sautées Salade de carottes cuites Flan chocolat édulcoré

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous

abrapa  
ensemble partageons la vie



**PORTAGE  
de repas**

**Menus DIABÉTIQUES  
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](http://semaine-bleue.org) ou auprès de votre mairie.



**N° à contacter**

**Téléphone :  
03.88.37.22.31**

