

Portage à Domicile- CIAS de Mollières

Semaine du 15 au 21 juillet 2024

Midi

Soir

Lundi

Melon BIO
 Blanquette de poisson
 Polenta et fondue de poireaux
 Brie
 Crème dessert

Potage de vermicelles
 Tomme grise
 Pruneaux au sirop

Mardi

Taboulé BIO
 Longe de porc rôtie
 Poêlée Méridionale et riz créole BIO
 SAINT nectaire
 Abricots au sirop

Potage de légumes
 Edam
 Flan vanille

Mercredi

*Pâté Richelieu
 Sauté de veau marengo
 Gratin Dauphinois BIO et haricots verts BIO
 Tomme noire et bleu
 Clafoutis aux cerises*

Soupe à l'oignon
 Camembert
 Fruit de saison

Jeudi

Salade verte BIO
 Cannellonis à la bolognaise

 Emmental
 Fruit de saison

Potage de légumes
 Camembert
 Riz au lait

Vendredi

Betteraves vinaigrette BIO
 Diots au vin blanc
 Carottes braisées BIO et polenta
 Saint Paulin
 Millefeuille

Potage de vermicelles
 Mimolette
 Compote de fruits

Samedi

Pastèque BIO
 Sauté de volaille aux olives
 Pennes BIO et aubergines grillées BIO
 Tomme blanche
 Crème caramel

Potage de légumes
 Bleu
 Yaourt nature

Dimanche

Courgettes râpées BIO à la féta
 Normandin de veau
 Pommes noisettes et tomates à la provençale
 BIO
 Gouda
 Tarte à la framboise

Potage de légumes
 Chanteneige
 Fruits de saison

Portage à Domicile- CIAS de Moûtiers

Semaine du 22 au 28 juillet 2024

Midi

Soir

Lundi

Concombre BIO
Filet de de colin sauce au citron
Brocolis vapeur BIO et riz créole BIO
Edam
Pomme au four

Potage de vermicelles
Pont l'évêque
Crème chocolat

Mardi

Salade verte BIO au bleu
Rôti de dinde au thym
Flageolets et carottes vichy BIO
Brie
Cocktail de fruits

Potage de légumes
Fourme d'ambert
Compote de fruits

Mercredi

Melon
Saute de boeuf
Semoule BIO et ratatouille BIO
Reblochon
Clafoutis abricots

Potage de légumes
Saint Paulin
Fruit de saison

Jeudi

Betteraves vinaigrette BIO
Pennes à la Carbonara

Brie
Fruit de saison BIO

Potage de légumes
Edam
Fromage blanc aux fruits

Vendredi

Carottes râpées vinaigrette BIO
Poulet rôti
Purée de pommes de terre BIO et courgettes BIO
Tomme blanche
Crème vanille

Potage de vermicelles
Gouda
Fruit de saison

Samedi

Tomates vinaigrette BIO
Cordon bleu
Jardinière de légumes et penne BIO
Emmental
Compote de fruits BIO

Potage de légumes
Camembert
Flan vanille

Dimanche

Céleri rémoulade BIO
Saute de bœuf
Lentilles BIO au jus et carottes BIO
Tomme noire
Tarte aux myrtilles

Potage de Petits pois
Chèvre
Pruneau au thé

Portage à Domicile- CIAS de Moitiers

Semaine du 29 au 4 août 2024

Midi

Soir

<i>Lundi</i>	Terrine de campagne et cornichons Filet de poisson Aïoli Brocolis vapeur BIO et pommes vapeur BIO Mimolette Fruit de saison BIO	Potage de vermicelles Bleu Compote de pommes
<i>Mardi</i>	Courgettes râpées vinaigrette BIO Tripes à la mode de Caen Pommes vapeur BIO et haricots verts BIO Tomme noire Salade de fruits	Potage de lentilles Brie Yaourt aux fruits
<i>Mercredi</i>	Melon BIO Sauté de veau marengo Riz pilaf BIO et poêlée méridionale Saint paulin Paris-Brest	Potage de pois cassés Emmental Fruit de saison
<i>Jeudi</i>	Taboulé BIO Chipolatas Gratin de choux fleurs BIO et pâtes BIO Emmental Compote de fruits BIO	Potage de légumes Fourme d'ambert Yaourt aromatisé
<i>Vendredi</i>	Concombres au fromage blanc BIO Paleron braisé Polenta et brocolis sautés BIO Saint paulin Crème chocolat	Potage de vermicelles Edam Compote de fruits
<i>Samedi</i>	Rosettes et cornichons Rôti de dinde Haricots verts persillés BIO et riz créole BIO Brie Fruit de saison BIO	Potage de légumes Mimolette Fromage blanc au miel
<i>Dimanche</i>	Melon BIO Diots aux oignons Crozets BIO et tomates rôties BIO Tomme blanche Tarte aux fruits rouges	Potage de pois cassés Bleu Fruit de saison

Portage à Domicile- CIAS de Moitiers

Semaine du 05 au 11 août 2024

api

restaurant bio

Midi

Soir

Lundi

Pastèque BIO
Filet de lieu au four
Aubergines grillées BIO et pommes vapeur
BIO
Edam
Ile flottante

Potage de vermicelles
Tomme noire
Yaourt nature

Mardi

Tomates au basilic BIO
Echines de porc grillée
Flageolets et carottes vichy BIO
Chèvre
Pommes au four BIO

Potage de légumes
Gouda
Flan vanille

Mercredi

Terrine de légumes et mayonnaise
Tête de veau sauce Gribiche
Pommes Dauphines et courgettes sautées
BIO
Camembert et Tomme de savoie
Crumble aux pêches

Potage de légumes
Saint paulin
Compote de fruits

Jeudi

Salade de pâtes BIO au pesto
Emincé de dinde sauce Normande
Blettes à la tomate et polenta
Fromage
Crème dessert

Potage de lentilles
Brie
Fruit de saison

Vendredi

Melon BIO
Macaronis à la bolognaise

Fromage
Pêche au miel

Potage de vermicelles
Bleu
Yaourt au fruits

Samedi

Œuf mimosa
Rognons sauce Madère
Purée de pommes de terre BIO et carottes
vichy BIO
Fromage
Fruit de saison

Potage de légumes
Chèvre
Fromage blanc au coulis

Dimanche

Pastèque BIO
Rôti de bœuf
Boulghour BIO et courgettes sautées BIO
Fromage
Tiramisu

Potage de vermicelles
Edam
Pruneau au vin

BON
APPÉTIT

Portage à Domicile- CIAS de Moitiers

Semaine du 12 au 18 août 2024

	Midi	Soir
Lundi	Carottes râpées vinaigrette BIO Filet de colin au four Haricots verts persillés BIO et pommes vapeur BIO Camembert Cocktail de fruits au sirop	Potage vermicelles Gouda Compote de fruits
Mardi	Salade de blé BIO Echine de porc aux herbes Pois chiches et épinards BIO Fourme d'Ambert Fruit de saison BIO	Potage de légumes Tomme noire Crème caramel
Mercredi	Terrine de campagne Poulet basquaise Pommes duchesses et ratatouille BIO Reblochon Tarte aux oignons	Potage de légumes Chèvre Fruit de saison
Jeudi	Carottes râpées vinaigrette Rôti de dinde forestier Riz créole BIO et tomate rôtie Emmental Crème dessert	Potage de légumes Fourme d'ambert Yaourt aromatisé
Vendredi	<i>Salade verte italienne</i> <i>Lasagne de bœuf</i> <i>broctis vapeur BIO</i> <i>Saint paulin</i> <i>Panna cotta aux fruits rouges</i>	Potage de vermicelles Edam Fruit de saison
Samedi	Pastèque BIO Cordon bleu Petits pois BIO et carottes BIO Brie Pêche au sirop	Potage de légumes Mimolette Yaourt nature
Dimanche REPAS DU 15 AOUT	<i>Melon et jambon cru</i> <i>Sauté de bœuf à la provençale</i> <i>Purée de pommes de terre BIO et courgettes à l'ail BIO</i> <i>Tomme de Savoie</i> <i>Tarte à la myrtille</i>	Potage de pois cassé Bleu Fruit de saison

Portage à Domicile- CIAS de Molliers

Semaine du 19 au 25 août 2024

Midi

Soir

<i>Lundi</i>	Salade de riz (olive, tomate, maïs, fromage) Filet de Saumonette Epinards BIO et boulghour BIO Edam Fruit de saison	Potage de vermicelles Tomme noire Compote de fruits
<i>Mardi</i>	Pêche au thon Pormonier Gratin de crozets BIO et Aubergines BIO Chèvre Fruit de saison BIO	Potage de légumes Gouda Fromage blanc au sucre
<i>Mercredi</i>	Pastèque BIO Navarin d'agneau Légumes et semoule BIO Camembert Chou à la crème	Potage de légumes Saint Paulin Fruit de saison
<i>Jeudi</i>	Duo tomates et concombre Sauté de porc à la Provençale Polenta et gratin d'aubergines BIO Tomme noire Mirabelle au sirop	Potage de légumes Brie Yaourt nature
<i>Vendredi</i>	Pastèque Paëlla *** Saint paulin Crème aux oeufs	Potage de vermicelles Bleu Fruit de saison
<i>Samedi</i>	Salade de cœur de palmier Paupiette de dinde au jus Courgettes persillées BIO et pommes noisette Emmental Fruit de saison BIO	Potage de légumes Chèvre Compote de fruits
<i>Dimanche</i>	Melon BIO Rôti de bœuf au jus Macaronis au beurre BIO et haricots verts persillés BIO Tomme grise Tarte aux myrtilles	Potage de légumes Edam Fruit de saison

Portage à Domicile- CIAS de Moitiers

Semaine du 26 août au 01er septembre 2024

Midi

Soir

Lundi

Fromage de tête
Filet de lieu au four
Carottes vichy BIO et pomme vapeur BIO
Camembert
Crème dessert

Potage vermicelles
Gouda
Yaourt aux fruits

Mardi

Betteraves vinaigrette BIO
Rôti de porc au thym
Flageolets et tomate rôtie BIO
Emmental
Salade de fruits

Potage de pois cassés
Tomme noire
Fromage blanc et crème de marrons

Mercredi

Terrine de poisson et coulis de tomate
Cuisse de poulet rôtie
Petits pois BIO et carottes BIO
Saint marcellin
Clafoutis aux fruits rouges

Potage de légumes
Fourme d'Ambert
Compote de fruits

Jeudi

Tomates vinaigrettes BIO
Aiguillette de poulet à la moutarde
Polenta et haricots beurre BIO
Fromage
Fruit de saison BIO

Potage de lentilles
Edam
Flan chocolat

Vendredi

Mousse de thon
Jambon braisé sauce mère
Ratatouille BIO et semoule BIO
Tomme blanche
Tarte aux mirabelles

Potage de vermicelles
Gouda
Fromage blanc nature

Samedi

Choux-fleurs vinaigrette BIO
Diot au vin rouge
Purée de pommes de terre BIO et carottes vichy l
Fromage
Cocktail de fruits

Potage de pois cassés
Emmental
Compote de fruits

Dimanche

Salade de mâche
Sauté de dinde à la provençale
Haricots verts BIO et lentilles au jus BIO
Fromage
Moelleux au chocolat

Potage de vermicelles
Bleu
Fruit de saison

Portage à Domicile- CIAS de Molliers

Semaine du 2 au 8 septembre 2024

Midi

Soir

Lundi

Mortadelle
Filet de Colin meunière
Epinards béchamel BIO et riz créole BIO
Mimolette
Salade de fruits

Potage de vermicelles
Chèvre
Yaourt aromatisé

Mardi

Céleri rémoulade BIO
Hachis Parmentier
...
gouda
Crème dessert

Potage de lentilles
chanteneige
Faisselle au sucre

Mercredi

Jambon cru de pays
Rôti de bœuf au poivre vert
Pommes Rösties et tomate à la provençale BI
Tomme grise et Fourme d'Ambert
Millefeuille

Potage de légumes
Chèvre
Fruit de saison

Jeudi

Betteraves vinaigrette BIO
Emincé de porc aux olives
Courgettes sautées BIO et lentilles Bio
Camembert
Crème dessert

Potage de légumes
Mimolette
Fruit de saison

Vendredi

Concombre vinaigrette
Tête de veau sauce Gribiche
Pommes vapeur BIO et carottes Vichy BIO
Brie
Poire au sirap

Potage de vermicelles
Tomme blanche
Compote de fruits

Samedi

Tarte aux poireaux
Rôti de dinde au cidre
Ratatouille BIO et blé BIO
Emmental
Fruit de saison

Potage de lentilles
Bleu
Yaourt aux fruits

Dimanche

Salade de tomates BIO
Sauté de volaille au chorizo
Riz pilaf BIO et aubergines au four BIO
Saint paulin
Clafoutis aux mirabelles

Potage de vermicelles
Gouda
Fruit de saison