

**Résidence autonomie- CIAS de Moitiers**  
Semaine du 09 au 15 septembre 2024

*Midi*

*Soir*

*Lundi*

Pêches au thon

Cassoulet

...

Plateau de fromages

Fruit de saison BIO

Velouté de champignons

Fromage

Fromage blanc aux fruits

*Mardi*

Carottes râpées à la cannelle

**Repas**

Tajine d'agneau abricots et amande

**Africain**

Légumes tajine (courgettes carottes pois chiche patate douce coriandre ) et pommes de terre

Plateau de fromages

Gateau du chef au miel

Potage de vermicelles

Fromage

Fruit de saison

*Mercredi*

Œuf mayonnaise

Tomate farcie

Riz créole BIO

Plateau de fromages

Compote de fruits BIO

Velouté de céleri

Fromage

Flan vanille

*Jeudi*

Concombres BIO râpés à la crème

Rôti de porc jus aux échalotes

Haricots verts persillés BIO et semoule BIO

Plateau de fromages

Crumbles aux poires

Potage de petits pois

Fromage

Yaourt aux fruits

*Vendredi*

Terrine de campagne et cornichons

Filet de colin sauce au citron

Epinards à la crème BIO et blé BIO

Plateau de fromages

Riz au lait

Potage de vermicelles

Fromage

Cocktail de fruits

*Samedi*

Tomates vinaigrette BIO

Tripes à la mode de Caen

Pommes vapeur BIO et carottes BIO

Plateau de fromages

Compote de fruits

Potage de lentilles

Fromage

Crème caramel

BON APPÉTIT

## Résidence autonomie- CIAS de Moitiers

Semaine du 16 au 22 septembre 2024

### Midi

### Soir

<i>Lundi</i>	Poireaux vinaigrette BIO Sauté de volaille à la bière Frites et chou rouges poêlés BIO Plateau de fromages Fruit de saison BIO	Velouté de tomate Fromage Yaourt nature
<i>Mardi</i>	Salade d'agrumes BIO Jambon braisé sauce champignons Courgettes sautées BIO et pommes noisette Plateau de fromages Gâteau de Savoie et crème anglaise	Potage de vermicelles Fromage Flan au chocolat
<i>Mercredi</i>	Choux-fleurs vinaigrette BIO Dîot au vin rouge Haricots beurre et crozets BIO Plateau de fromages Poire au chocolat	Potage de pois cassés Fromage Fruit de saison
<i>Jeudi</i>	Quiche au fromage Sauté de dinde à la provençale Epinards béchamel BIO et Farfalles BIO Plateau de fromages Salade de fruits	Potage de légumes Fromage Yaourt aromatisé
<i>Vendredi</i>	Carottes râpées vinaigrette BIO Filet de Hoki pané et son citron Riz créole BIO et ratatouille Plateau de fromages Compote de fruits BIO	Potage de vermicelles Fromage Fromage blanc au miel
<i>Samedi</i>	Céleri rémoulade BIO Sauté de porc forestier Haricots blancs et carottes vichy Plateau de fromages Fruit de saison BIO	Potage de lentilles Fromage Crème vanille

BON APPÉTIT

## Résidence autonomie- CIAS de Molliers

Semaine du 23 au 29 septembre 2024

### Midi

### Soir

#### Lundi

Sardine à l'huile  
Sauté de dinde aux olives  
Courgettes sautées BIO et frites  
Plateau de fromages  
Cocktail de fruits

Potage de légumes  
Fromage  
Fruit de saison

#### Mardi

#### Repas africain

Salade africaine  
Mafé de poulet  
Riz et légumes du mafé  
Plateau de fromages  
Tarte à la banane

Potage de vermicelles  
Fromage  
Compote de fruits

#### Mercredi

Tomates vinaigrette  
Rôti de porc au cidre  
Lentilles au jus BIO et carottes braisées BIO  
Plateau de fromages  
Flan vanille

Potage de champignons  
Fromage  
Fruit de saison

#### Jeudi

Rosette et cornichons  
Poulet rôti  
Haricots beurre BIO et purée de pommes  
de terre BIO  
Plateau de fromages  
Fruit de saison BIO

Potage de pois cassés  
Fromage  
Fromage blanc au sucre

#### Vendredi

Macédoine de légumes  
Pavé de lieu sauce forestière  
Champignons à la crème et coeur de blé  
BIO  
Plateau de fromages  
Ananas au sirop

Potage de vermicelles  
Fromage  
Compote de fruits

#### Samedi

Chou blanc vinaigrette BIO  
Lasagnes à la bolognaise  
Salade verte BIO  
Plateau de fromages  
Entremet vanille

Potage de navets  
Fromage  
Liégeois café

# Résidence autonomie- CIAS de Moitiers

Semaine du 30 septembre au 6 octobre 2024

## Midi

## Soir

### Lundi

Salade de lentilles BIO  
Sauté de porc vanille-gingembre  
Frites et haricots verts persillés BIO  
Plateau de fromages  
Mousse café

Velouté de céleri  
Fromage  
Compote de fruits

### Mardi

Poireaux vinaigrette BIO  
Poirine de veau  
Gratin de blettes et semoule BIO  
Plateau de fromages  
Moelleux chocolat

Potage de vermicelles  
Fromage  
Fruit de saison

### Mercredi

Salade verte BIO  
Hachis parmentier  
\*\*\*  
Plateau de fromages  
Crème vanille

Potage de pois cassés  
Fromage  
Fruit de saison

### Jeudi

Terrine de légumes et mayonnaise  
Boulettes d'agneau  
Flageolets et tomate provençale BIO  
Plateau de fromages  
Pomme au four BIO

Potage de légumes verts  
Fromage  
Compote de fruits

### Vendredi

Endives BIO au bleu  
Filet de colin meunière  
Purée de courge BIO et de pommes de terre E  
Plateau de fromages  
Compote de fruits BIO

Potage de vermicelles  
Fromage  
Yaourt aux fruits

### Samedi

FETE DE LA RESIDENCE

Velouté de courge  
Fromage  
Fromage blanc au coulis de framboise

## Résidence autonomie- CIAS de Moitiers

Semaine du 7 au 13 octobre 2024

### Midi

### Soir

#### Lundi

Betteraves vinaigrette BIO  
Echine de porc aux herbes  
Choux de bruxelles et frites  
Plateau de fromages  
Poire BIO

Potage de champignons  
Fromage  
Yaourt aromatisé

#### Mardi

REPAS  
INDIEN

Samoussa aux légumes  
Poulet tikka massala  
Riz créole  
Plateau de fromages  
Mousse à la mangue

Potage de vermicelles  
Fromage  
Abricot au sirop

#### Mercredi

Céleri rémoulade  
Paupiette de veau au jus  
Macaroni et poêlée de légumes  
Plateau de fromages  
Beignet aux pommes

Potage de petits pois  
Fromage  
Crème vanille

#### Jeudi

Terrine de campagne et cornichons  
Saucisse de Toulouse  
Haricots verts et polenta BIO  
Plateau de fromages  
Fruit de saison

Potage parmentier  
Fromage  
Pommes sautées à la cannelle

#### Vendredi

Carottes râpées BIO vinaigrette  
Poisson meunière  
Riz créole BIO et courgettes BIO  
Plateau de fromages  
Liégeois chocolat

Potage de vermicelles  
Fromage  
Fruit de saison

#### Samedi

Œufs mayonnaise  
Blanquette de volaille à l'ancienne  
Blé et navets glacés  
Plateau de fromages  
Pruneau au thé

Potage cultivateur  
Fromage  
Flan caramel



BON  
APPÉTIT

# Résidence autonomie- CIAS de Moitiers

Semaine du 14 au 20 octobre 2024

## Midi

## Soir

### Lundi

Macédoine de légumes  
Rôti de dinde et sa sauce Normande  
Haricots plats et frites  
Plateau de fromages  
Cocktail de fruits

Soupe à l'oignon  
Fromage  
Fromage blanc nature

### Mardi

Céleri BIO rémoulade  
Cordon bleu  
Carottes vichy BIO et purée de pois cassés  
Plateau de fromages  
Tarte aux poires du chef

Potage de vermicelles  
Fromage  
Compote de fruits

### Mercredi

Poireaux vinaigrette  
Lasagnes à la Bolognaise du chef  
\*\*\*  
Plateau de fromages  
Fruit de saison

Potage crécy  
Fromage  
Compote de fruits

### Jeudi

Saucisson à l'ail  
Cuisse de poulet rôtie  
Gratin dauphinois et brocolis  
Plateau de fromages  
Pêche melba

Potage de légumes du chef  
Fromage  
Cocktail de fruits

### Vendredi

Quiche lorraine  
Filet de Colin sauce au citron  
Brunoise de légumes et boulghour BIO  
Plateau de fromages  
Baba au rhum

Potage de vermicelles  
Fromage  
Gouda

### Samedi

Salade d'endives au bleu  
Sauté de porc aux olives  
Polenta et haricots verts  
Plateau de fromages  
Fruit de saison BIO

Velouté de navets  
Fromage  
Liégeois vanille



BON APPÉTIT

# Résidence autonomie- CIAS de Moitiers

Semaine du 21 au 27 octobre 2024

## Midi

## Soir

### Lundi

Salade verte BIO  
Pennes BIO à la Bolognaise  
\*\*\*  
Plateau de fromages  
Crumble aux fruits du chef

Potage de cultivateur  
Fromage  
Fruit de saison

### Mardi

REPAS  
INDIEN

Crevette à l'indienne  
Poulet tandoori  
Riz madras  
Plateau de fromages  
Lassi banane

Potage de vermicelles  
Fromage  
Yaourt au fruits

### Mercredi

Velouté parmentier  
Echine de porc aux herbes  
Chou rouge braisé et farfalles  
Plateau de fromages  
Fruit de saison

Potage de légumes  
Fromage  
Crème aux oeufs à la vanille du chef

### Jeudi

Tarte à l'oignon  
Sauté de volaille au jus  
Carottes braisées et haricots blancs  
Plateau de fromages  
Fruit de saison  
(car gâteau anniversaire au goûter)

Velouté de courges  
Fromage  
Flan chocolat

### Vendredi

Macédoine de légumes  
Pêche du jour sauce vierge  
Riz créole BIO et Brocolis bio  
Plateau de fromages  
Panna cotta aux fruits  
(décalé au vendredi)

Potage de vermicelles  
Fromage  
Compote de fruits

### Samedi

Carottes râpées vinaigrette  
Choucroute Garnie  
\*\*\*  
Plateau de fromages  
Crème dessert

Potage de petits pois  
Fromage  
Saint paulin

# Résidence autonomie- CIAS de Moitiers

Semaine du 28 octobre au 3 novembre 2024

## Midi

## Soir

### Lundi

Betteraves BIO vinaigrette  
Filet de poisson sauce dijonnaise  
Gratin de salsifis et frites  
Plateau de fromages  
Mirabelle au sirop

Potage de lentilles  
Fromage  
Fruit de saison

### Mardi

Chou rouge vinaigrette  
Escalope de dinde au jus  
Carottes Vichy et gratin de pâtes  
Plateau de fromages  
Fruit de saison bio

Potage de vermicelles  
Fromage  
Fromage blanc aux fruits

### Mercredi

Pâté de campagne  
Poupiette de Saumon à l'oseille  
Brocolis et polenta  
Plateau de fromages  
Fromage blanc et crème de marrons

Potage crécy  
Fromage  
Poire rôtie

### Jeudi

FERIE

### Vendredi

REPAS DU  
1ER NOVEMBRE

**Jambon cru et cornichons**  
**Normandin de veau sauce moutarde à l'ancienne**  
**Choux romanesco et Riz Bio**  
**Plateau de fromages**  
**Tartelette aux myrtilles**

Potage de vermicelles  
Fromage  
Compote de fruits

### Samedi

Carottes râpées vinaigrette  
Emincé de volaille à la forestière  
Choux de Bruxelles et pommes Duchesses  
Plateau de fromages  
Fruit de saison

Velouté de courges  
Fromage  
Mousse au chocolat



BON APPÉTIT