

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

Lundi

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

Mardi

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

Mercredi

Choux-fleurs vinaigrette BIO
 Dindon au vin rouge
 Haricots beurre et crozets BIO
 Plateau de fromages
 Poire au chocolat

Potage de pois cassés
 Fromage
 Fruit de saison

Jeudi

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

Vendredi

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

Samedi

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
Paupiette 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