



api

Restoration Group

## Ehpad L'arbé

Semaine du 16 au 22 septembre 2024

### Midi

### Gôûter

### Soir

#### Lundi

Poireaux vinaigrette BIO  
Sauté de volaille à la bière  
Polenta et chou rouge poêlé BIO  
Brie  
Fruit de saison BIO

Boisson  
Galette Saint Michel

Velouté de tomate  
Terrine de poisson et mayonnaise  
Salade verte  
Edam  
Yaourt nature

#### Mardi

Salade d'agrumes BIO  
Jambon braisé sauce champignons  
Courgettes sautées BIO et pommes noisettes  
Tomme blanche  
Gâteau de Savoie et crème anglaise

Boisson  
Yaourt aromatisé

Potage de vermicelles  
Omelette aux herbes  
Gouda  
Flan au chocolat

#### Mercredi

Choux-fleurs vinaigrette BIO  
Diot au vin rouge  
Haricots beurre et crozets BIO  
Emmental  
Poire au chocolat

Boisson  
Fromage blanc  
nature

Potage de pois cassés  
Gratin de courgette aux dés de poulet  
Camembert  
Fruit de saison

#### Jeudi

Quiche au fromage  
Sauté de dinde à la provençale  
Epinards béchamel BIO et Farfalles BIO  
Tomme noire  
Salade de fruits

Boisson  
Marbré

Potage de légumes  
Endives au jambon  
Chèvre  
Yaourt aromatisé

#### Vendredi

Carottes rôpées vinaigrette BIO  
Filet de Hoki pané et son citron  
Riz créole BIO et ratatouille  
Mimolette  
Compote de fruits BIO

Boisson  
Fruit de saison

Potage de vermicelles  
Croissant au jambon  
Bleu  
Fromage blanc au miel

#### Samedi

Céleri rémoulade BIO  
Sauté de porc forestier  
Haricots blancs et carottes vichy  
Tomme noire  
Fruit de saison BIO

Boisson  
Compote de fruits

Potage de lentilles  
Gratin d'aubergines au bœuf et à la tomate  
Brie  
Crème vanille

#### Dimanche

Salade de museau  
Langue de boeuf sauce piquante  
Choux-fleurs persillés BIO et pommes dauphines  
Saint Paulin et camembert  
Tarte aux pommes

Boisson  
Yaourt aromatisé

Velouté de tomates  
Quiche aux poireaux  
Salade verte  
Emmental  
Fruit de saison

api

concepteur de repas



BON  
APPETIT



## Elypad L'arbé

Semaine du 23 au 29 septembre 2024

	Midi	Gaîter	Soir
<b>Lundi</b>	Sardine à l'huile Sauté de dinde aux olives Courgettes sautées BIO et penne BIO Emmental Cocktail de fruits	Gaufrettes  Boisson	Potage de légumes Pizza aux 4 fromages  Fourme d'Ambert Fruit de saison
<b>Mardi</b>	Salade africaine (cœur de palmier, carotte, avocat) Mafé de poulet	Crème caramel	Potage de vermicelles Gratin de courgettes au chèvre
<b>Repas AFRIQUE</b>	Riz et légumes du mafé Saint-paulin Tarte à la banane	Boisson	Edam Compote de fruits
<b>Mercredi</b>	Tomates vinaigrette Rôti de porc au cidre Lentilles au jus BIO et carottes braisées BIO Brie Flan vanille	Compote de fruits	Potage de champignons Canneloni ricotta épinard  Mimolette Fruit de saison
<b>Jeudi</b>	Rosette et cornichons Poulet rôti Haricots beurre BIO et purée de pommes de terre BIO Tomme blanche Fruit de saison BIO	Boisson Gâteau aux pommes	Potage de pois cassés Jambon blanc Tortis Bleu Fromage blanc au sucre
<b>Vendredi</b>	Macédoine de légumes Pavé de lieu sauce forestière Champignons à la crème et cœur de blé BIO Edam Ananas au sirop	Boisson Fromage blanc aromatisé	Potage de vermicelles Poireaux au jambon  Tomme noire Compote de fruits
<b>Samedi</b>	Chou blanc vinaigrette BIO Lasagnes à la bolognaise Salade verte BIO Chèvre Entremet vanille	Boisson Compote de fruits	Potage de navets Pomme de terre au four et hareng fumé  Gouda Liégeois café
<b>Dimanche</b>	Pâté Richelieu et cornichons Rôti de dindonneau au jus Pommes noisettes et haricots verts sautés BIO Commebert et Tomme de Savoie Eclair chocolat	Boisson Yaourt sucré	Potage de petits pois Petits farcis ... Saint-paulin Fruit de saison

Midi

Goûter

Soir

Lundi

Salade de lentilles BIO  
Sauté de porc vanille-gingembre  
Purée de pommes de terre BIO et  
haricots verts persillés BIO  
Tomme noire  
Mousse café

Boisson  
Palet breton

Velouté de céleri  
Quiche au fromage

Brie  
Compote de fruits

Mardi

Poireaux vinaigrette BIO  
Poitrine de veau  
Gratin de blettes et semoule BIO  
Saint paulin  
Moelleux chocolat

Boisson  
Crème maison

Potage de vermicelles  
Quiche au fromage

Bleu  
Fruit de saison

Mercredi

Salade verte BIO  
Hachis parmentier  
...  
Emmental  
Crème vanille

Boisson  
Compote de fruits

Potage de pois cassés  
Feuilleté Dubarry

Chèvre  
Fruit de saison

Jeudi

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

Boisson  
Coke aux pommes

Potage de légumes verts  
Gratin Dauphinois au jambon

Edam  
Compote de fruits

Vendredi

Endives BIO au bleu  
Filet de colin meunière  
Purée de courge BIO et de pommes de terre BIO  
Camembert  
Compote de fruits BIO

Boisson  
Fromage blanc  
nature

Potage de vermicelles  
Croque monsieur

Gouda  
Yaourt aux fruits

Samedi

Betteraves vinaigrette BIO  
Macaroni carbonara  
...  
Fourme d'Ambert  
Fruit de saison BIO

Boisson  
Coupe de fruits

Velouté de courge  
Nems et salade verte

Tomme noire  
Fromage blanc au coulis de framboise

Dimanche

Pâté croûte et cornichons  
Blanquette à l'ancienne  
Riz pilaf BIO et carottes vichy BIO  
Reblochon et Emmental  
Tarte bourdaloue

Boisson  
Yaourt aux fruits

Potage de légumes  
Friand à la viande

Salade verte  
Chèvre  
Fruit de saison

api

Association Club



BON APPÉTIT

# Ehpad L'arbé

Semaine du 7 au 13 octobre 2024

	Midi	Gouter	Soir
<b>Lundi</b>	Betteraves vinaigrette BIO Echine de porc aux herbes Choux de Bruxelles et pommes vapeur BIO Emmental Poire BIO	Boisson Gaufrettes	Potage de champignons Feilleté charcutier Salade verte Fourme d'ambert Yaourt aromatisé
<b>Mardi</b> REPAS INDIEN	<b>Samoussa aux légumes</b> <b>Poulet tikka massala</b> <b>Riz créole</b> <b>Saint paulin</b> <b>Mousse à la mangue</b>	Boisson Fromage blanc aromatisé	Potage de vermicelles Omelette nature Julienne de légumes Edam Abricot au sirop
<b>Mercredi</b>	Céleri rémoulade Paupiette de veau au jus Macaroni et poêlée de légumes Brie Beignet aux pommes	Boisson Coupe de fruits	Potage de petits pois Pizza Reine Salade verte Mimolette Crème vanille
<b>Jeudi</b>	Terrine de campagne et cornichons Saucisse de Toulouse Haricots verts et polenta BIO Tomme blanche Fruit de saison	Boisson Gâteau au citron	Potage parmentier Raviolis à la bolognaise Salade verte Bleu Pommes sautées à la cannelle
<b>Vendredi</b>	Carottes râpées BIO vinaigrette Poisson meunière Riz créole BIO et courgettes BIO Edam Liégeois chocolat	Boisson Crème caramel	Potage de vermicelles Poireaux au jambon  Tomme noire Fruit de saison
<b>Samedi</b>	Œufs mayonnaise Blanquette de volaille à l'ancienne Blé et navets glacés Chèvre Pruneau au thé	Boisson Compote de fruits	Potage cultivateur Ficelle picarde *** Gouda Flan caramel
<b>Dimanche</b>	Avocat vinaigrette Bœuf Bourguignon Carottes Vichy et pommes duchesses Camembert et Emmental Paris-Brest	Boisson Yaourt sucré	Velouté de lentilles Quenelle de volaille sauce Aurore Riz créole Saint Paulin Pêche au sirop

*Midi*

*Goûter*

*Soir*

*Lundi*

Macédoine de légumes  
Rôti de dinde et sa sauce Normande  
Haricots plats et macaronis BIO  
Tomme noire  
Cocktail de fruits

Boisson  
Palet breton

Soupe à l'oignon  
Omelette aux pommes de terre  
...  
Brie  
Fromage blanc nature

*Mardi*

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

Boisson  
Crème maison

Potage de vermicelles  
Endives au jambon  
...  
Bleu  
Compote de fruits

*Mercredi*

Poireaux vinaigrette  
Lasagnes à la Bolognaise du chef  
...  
Emmental  
Fruit de saison

Boisson  
Cake à la vanille

Potage crécy  
Feuillete Dubarry  
Salade verte  
Chèvre  
Compote de fruits

*Jeudi*

Saucisson à l'ail  
Cuisse de poulet rôtie  
brocolis et Gratin dauphinois  
Tomme grise  
Pêche melba

Boisson  
Fromage blanc nature

Potage de légumes du chef  
Quiche lorraine  
...  
Edam  
Cocktail de fruits

*Vendredi*

Velouté Dubarry BIO  
Filet de Colin sauce au citron  
Brunoise de légumes et boulghour BIO  
Camembert  
Baba au rhum

Boisson  
Yaourt aromatisé

Potage de vermicelles  
Gratin de courge aux lardons  
  
Gouda  
Fruit de saison

*Samedi*

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

Boisson  
Compote de fruits

Velouté de navets  
Cannellonis  
...  
Tomme noire  
Liégeois vanille

*Dimanche*

Rillettes et cornichons  
Pot au feu  
...  
Reblochon et saint marcellin  
Eclair au café

Boisson  
Fromage blanc aux fruits

Velouté de courges  
Risotto aux champignons  
...  
Fourme d'Ambert  
Fruit de saison



### Midi

### Gouter

### Soir

*Lundi*

Salade verte BIO  
Pennes BIO à la Bolognaise  
...  
Brie  
Crumble aux fruits du chef

Boisson  
Sablés

Potage de cultivateur  
Endive au jambon

Edam  
Fruit de saison

*Mardi*

REPAS  
INDIEN

Crevette à l'indienne  
Poulet tandoori  
Riz madras  
Tomme blanche  
Lassi banane

Boisson  
Crème maison

Potage de vermicelles  
Flan d'épinards au chèvre

Gouda  
Yaourt au fruits

*Mercredi*

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

Boisson  
Compote de fruits

Potage de légumes  
Tarte à l'oignon  
Salade verte  
Emmental  
Crème aux oeufs à la vanille du chef

*Jeudi*

Œuf dur mimosa  
Sauté de volaille au jus  
Carottes braisées et haricots blancs  
Tomme noire  
Panna cotta aux fruits du chef

Boisson  
Muffin aux fruits

Velouté de courges  
Vol au vent

Bleu  
Flan chocolat

*Vendredi*

Macédoine de légumes  
Pêche du jour sauce vierge  
Riz créole BIO et Brocolis bio  
Mimolette  
Fruit de saison BIO

Boisson  
Yaourt aromatisé

Potage de vermicelles  
Tomate farcie  
...  
Chèvre  
Compote de fruits

*Samedi*

Carottes râpées vinaigrette  
Choucroute Garnie  
...  
gouda  
Crème dessert

Boisson  
Compote de fruits

Potage de petits pois  
Gratin de courges au jambon

Saint paulin  
Fromage blanc au miel

*Dimanche*

Mousse de foie et cornichons  
Sauté de bœuf au jus  
Blé pilaf et haricots plats  
Tomme grise et Fourme d'Ambert  
Tarte au citron

Boisson  
Fromage blanc

Potage parmentier  
Omelette au fromage  
...  
chanteneige  
Fruits de saison

*Midi*

*Golfer*

*Soir*

**Lundi**

Betteraves BIO vinaigrette  
Filet de poisson sauce dijonnaise  
Gratin de salsifis et semoule BIO  
Camembert  
Abricot au sirop

Boisson  
Madeleine

Potage de lentilles  
Chou farci sauce tomate  
...  
Mimolette  
Fruit de saison

**Mardi**

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

Boisson  
Compote de fruits

Potage de vermicelles  
Gratin de légumes au jambon  
...  
Tomme blanche  
Fromage blanc aux fruits

**Mercredi**

Pâté de campagne  
Paupiette de Saumon à l'oseille  
Brocolis et polenta  
Emmental  
Fromage blanc et crème de marrons

Boisson  
Crème maison

Potage crécy  
Tarte fine à la tomate

Bleu  
Poire rôtie

**Jeudi**

Salade verte BIO  
Boudin noir aux pommes  
Purée de pommes de terre  
Saint paulin  
Compote de fruit BIO

Boisson  
Moelleux  
ou chocolat

Potage de légumes du chef  
Omelette aux champignons

Gouda  
Fruit de saison

**Vendredi**

1er novembre

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

Boisson  
Fromage blanc  
aux fruits

Potage de vermicelles  
Fondue de poireaux au jambon  
...  
Tomme grise  
Compote de fruits

**Samedi**

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

Boisson  
Compote de fruits

Velouté de courges  
Feuilleté au fromage  
Salade verte  
Edam  
Mousse au chocolat

**Dimanche**

Terrine de poisson  
Boeuf aux olives  
Polenta et haricots verts  
Tomme noire et bleu  
Chou à la crème

Boisson  
Yaourt aromatisé

Potage de légumes du chef  
Gratin de macaronis  
ou jambon  
Camembert  
Cocktail de fruits

