

Ehpad L'arbé
Semaine du 17 au 23 mars 2025

Midi

Gôiter

Soir

Lundi

SALADE FROMAGERE
TAJINE DE VOLAILLE SAUCE AUX ÉPICES
SEMOULE BIO PARFUMÉE

Boisson
RIZ AU LAIT

VELOUTE DE CHAMPIGNONS
SALADE DE POMMES DE TERRE
AUX HARENGS

SAINT PAULIN
LIEGEOIS CAFE

CAMEMBERT
CRÈME DESSERT

Mardi

TERRINE DE POISSON
SAUTÉ DE DINDE À L'ANCIENNE
FLAGEOLETS
CAROTTES BRAISEES
Brie
FROMAGE BLANC ET COULIS DE FRUITS

Boisson
MARBRE AU CHOCOLAT

POTAGE DE VERMICELLES
OMELETTE AU FROMAGE
BRUNOISE DE LÉGUMES

YAOURT AROMATISÉ
FRUIT DE SAISON

Mercredi

OEUF DUR MAYONNAISE
PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CRÈME
POMMES DE TERRE BOULANGÈRES
HARICOTS VERTS
TOMME GRISE
PRUNEAUX AU THÉ

Boisson
FRUIT DE SAISON

POTAGE CAROTTES
QUICHE A L'ENDIVE ET AU JAMBON
SALADE VERTE VINAIGRETTE

EDAM
CRÈME PISTACHE

Jeudi

CHOU BLANC A LALSACIENNE
ESCALOPE DE DINDE PANÉE SAUCE TOMATE
MACARONI
AUX LÉGUMES
Fromage montagnard
POMME AU FOUR

Boisson
PAIN D'ÉPICES

POTAGE DE LÉGUMES
BOUCHÉE À LA REINE

FROMAGE BLANC AUX FRUITS
COCKTAIL DE FRUITS

Vendredi

TERRINE FORESTIÈRE
MOULES SAUCE MARINIERES
FRITES

Boisson
COMPOTE

POTAGE DE VERMICELLES
CLAFOUTIS AUX CHAMPIGNONS

Emmental
SALADE DE FRUITS FRAIS

MIMOLETTE
BLANC MANGER

Samedi

CAROTTES RÂPÉES
RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE
RIZ BIO
NAVET ROTI
SAint nectaire
NAPPÉ VANILLE

Boisson
CRÈME AUX OEUFS

POTAGE POTIRON
TORTELLINIS
RICOTTA ÉPINARDS

FROMAGE BLANC SUCRE
FRUIT DE SAISON

Dimanche

POIREAU MIMOSA
TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE
POMMES DE TERRE VAPEUR

Boisson
YAOURT AUX FRUITS

POTAGE DE LÉGUMES VERTS
QUICHE LORRAINE
SALADE VERTE VINAIGRETTE

Tomme noire et bleu
BABA AU RHUM

CHANTENEIGE
COMPOTE DE FRUITS

Résidence autonomie- CIAS de Moitiers

Semaine du 17 au 23 mars 2025

Midi

Soir

Lundi

SALADE FROMAGERE
TAJINE DE VOLAILLE SAUCE AUX ÉPICES
FRITES

VELOUTE DE CHAMPIGNONS
PLATEAU DE FROMAGES
CRÈME DESSERT

PLATEAU DE FROMAGES
LIEGEOIS CAFE

Mardi

TERRINE DE POISSON
SAUTÉ DE DINDE À L'ANCIENNE
FLAGEOLETS
CAROTTES BRAISEES
PLATEAU DE FROMAGES
FROMAGE BLANC ET COULIS DE FRUITS

POTAGE DE VERMICELLES
PLATEAU DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON

Mercredi

OEUF DUR MAYONNAISE
PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CRÈME
POMMES DE TERRE BOULANGÈRES
HARICOTS VERTS
PLATEAU DE FROMAGES
PRUNEAUX AU THÉ

POTAGE CAROTTES
PLATEAU DE FROMAGES
CRÈME PISTACHE

Jeudi

CHOU BLANC A L'ALSACIENNE
ESCALOPE DE DINDE PANÉE SAUCE TOMATE
MACARONI
AUX LÉGUMES
Fromage montagnard
POMME AU FOUR

POTAGE DE LÉGUMES
PLATEAU DE FROMAGES
COCKTAIL DE FRUITS

Vendredi

TERRINE FORESTIÈRE
MOULES SAUCE MARINIÈRES
POTATOES

POTAGE DE VERMICELLES
PLATEAU DE FROMAGES
BLANC MANGER

PLATEAU DE FROMAGES
SALADE DE FRUITS FRAIS

Samedi

CAROTTES RÂPÉES
RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE
RIZ BIO
NAVET ROTI
PLATEAU DE FROMAGES
NAPPÉ VANILLE

POTAGE POTIRON
PLATEAU DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON

api

conception Céropi

Portage à Domicile- CIAS de Moitiers

Semaine du 17 au 23 mars 2025

*Midi**Soir**Lundi*SALADE FROMAGERE
TAJINE DE VOLAILLE SAUCE AUX ÉPICES
SEMOULE BIO PARFUMÉEVELOUTE DE CHAMPIGNONS
CAMEMBERT
CRÈME DESSERTSAINT PAULIN
LIEGEOIS CAFE*Mardi*TERRINE DE POISSON
SAUTÉ DE DINDE À L'ANCIENNE
FLAGEOLETS
CAROTTES BRAISEES
Brie
FROMAGE BLANC ET COULIS DE FRUITSPOTAGE DE VERMICELLES
YAOURT AROMATISÉ
FRUIT DE SAISON*Mercredi*OEUF DUR MAYONNAISE
PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CRÈME
POMMES DE TERRE BOULANGÈRES
HARICOTS VERTS
TOMME GRISE
PRUNEAUX AU THÉPOTAGE CAROTTES
EDAM
CRÈME PISTACHE*Jeudi*CHOU BLANC A LALSACIENNE
ESCALOPE DE DINDE PANÉE SAUCE TOMATE
MACARONI
AUX LÉGUMES
Fromage montagnard
POMME AU FOURPOTAGE DE LÉGUMES
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
COCKTAIL DE FRUITS*Vendredi*TERRINE FORESTIÈRE
MOULES SAUCE MARINIÈRES
POTATOES
Emmental
SALADE DE FRUITS FRAISPOTAGE DE VERMICELLES
MIMOLETTE
BLANC MANGER*Samedi*CAROTTES RÂPÉES
RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE
RIZ BIO
NAVET ROTI
SAint nectaire
NAPPÉ VANILLEPOTAGE POTIRON
FROMAGE BLANC SUCRE
FRUIT DE SAISON*Dimanche*POIREAU MIMOSA
TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE
POMMES DE TERRE VAPEUR
Tomme noire et bleu
BABA AU RHUMPOTAGE DE LÉGUMES VERTS
CHANTENEIGE
COMPOTE DE FRUITS