

Portage à Domicile- CIAS de Moûtiers

Semaine du 23 au 29 mai 2022

Midi

Soir

Lundi

Champignons à la crème
 Filet de colin à la tomate
 Courgettes sautées BIO et semoule BIO
 Fromage
 Cocktail de fruits

Potage de légumes
 Fromage
 Fruit de saison

Mardi

Friand au fromage
 Rôti de porc Forestier
 Pommes vapeur BIO et haricots verts BIO
 Fromage
 Fruit de saison BIO

Potage de légumes
 Fromage
 Compote de fruits

Mercredi

Asperges sauce mousseline
 Cuisse de pintade
 Printanière de légumes
 Fromage
 Tarte aux fruits rouges

Potage de légumes
 Fromage
 Yaourt aux fruits

Jeudi

Pâté croûte et cornichons
 Sauté de veau printanier
 Crozets BIO
 Fromage
 Tarte aux abricots

Potage de légumes maison
 Fromage
 Compote de poire

Vendredi

Melon BIO
 Langue de bœuf sauce piquante
 Pommes de terre BIO et carottes vichy BIO
 Fromage
 Compote de fruits BIO

Potage de légumes maison
 Fromage
 Pruneaux au vin

Samedi

Rillettes et condiments
 Saumon au four
 Haricots verts BIO et Riz créole BIO
 Fromage
 Tropézienne

Velouté de légumes
 Fromage
 Flan caramel

Dimanche

Salade de thon BIO
 Rôti de porc froid
 Salade de lentilles BIO et salade de riz BIO
 Fromage
 Moelleux au chocolat

Potage de légumes maison
 Fromage
 Fruit de saison



Portage à Domicile- CIAS de Moitiers

Semaine du 30 mai au 5 juin 2022

Midi

Soir

Lundi

Tomate vinaigrette BIO
Brochette de poisson
Gratin de choux fleurs BIO et pommes de terre !
Fromage
Pruneaux au thé

Potage de légumes
Fromage
Compote abricots

Mardi

Terrine de campagne et cornichons
Sauté de volaille au chorizo
Julienne de légumes BIO et semoule BIO
Fromage
Crème dessert

Potage de légumes
Fromage
Crème café

Mercredi

Avocat vinaigrette
Rôti de bœuf forestier

Fêtes

Tomate rôtie BIO et pommes dauphines

des mères

Fromage
Fraisier

Potage de légumes
Fromage
Fruit de saison

Jeudi

Mortadelle et cornichons
Sauté de dinde au jus
Choux-fleurs persillés BIO et pommes vapeur E
Fromage
Mousse au chocolat

Potage de légumes maison
Fromage
Pruneaux au thé

Vendredi

Accras sauce fromage blanc
Colombo de porc
Riz BIO aux Lentilles BIO
Fromage
Banane BIO au chocolat

Potage de légumes maison
Fromage
Fromage blanc aux fruits

Samedi

Carottes râpées BIO
Spaghettis au thon et à la tomate
...
Fromage
Fruit de saison BIO

Velouté de légumes
Fromage
Crème vanille

Dimanche

Pêche au thon
Sauté de boeuf au jus
Semoule BIO et ratatouille BIO
Fromage
Tarte aux fraises

Potage de légumes maison
Fromage
Compote de fruits

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant »

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance, Capital de 1 000 000€, RCS Lille Métropole : 477 181 010
Agence: 2 rue Charles Morel- 38420 DOMENE

api

conception CH



Portage à Domicile- CIAS de Moitiers

Semaine du 6 au 13 juin 2022

Midi

Soir

Lundi

Tomates BIO au basilic
Blanquette de poisson
Riz créole BIO et brocolis sautés BIO
Fromage
Salade de fruits

Potage de légumes
Fromage
Yaourt aromatisé

Mardi

Concombres vinaigrette BIO
Diot de Savoie au vin rouge
Polenta et blettes persillées
Fromage
Abricots au sirop

Potage de légumes
Fromage
Fruit de saison

Mercredi

Œuf mimosa
Sauté de bœuf au jus
Haricots blancs et tomate provençale BIO
Fromage
Gâteau Basque

Potage de légumes
Fromage
Compote de fruits

Jeudi

Melon et jambon cru
Rôti de veau au jus
Purée de pois cassés BIO et jardinière de légumes BI
Fromage
Tiramisu

Potage Maison
Fromage
Liégeois chocolat

Vendredi

Samoussa
Poulet tikka
Riz BIO
Fromage
Fruit de saison

Velouté de légumes
Fromage
Semoule au lait

Samedi

Tomate au basilic BIO
Filet de colin froid mayonnaise
Salade de haricots verts BIO et pommes de terre BI
Fromage
Gâteau de Savoie et crème anglaise

Potage Maison
Fromage
Pruneaux au sirop

Dimanche

Melon BIO
Echine de porc aux herbes
Brocolis vapeur BIO et semoule BIO
Fromage
Tarte aux myrtilles

Potage Maison
Fromage
Fruit de saison

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant »

API RESTAURATION, S.A., à Directoire et Conseil de Surveillance, Capital de 1 000 000€, RCS Lille Métropole : 477 181 010
Agence: 2 rue Charles Morel- 38420 DOMENE

BON
APPÉTIT



Portage à Domicile- CIAS de Moitiers

Semaine du 13 au 19 juin 2022

Midi

Soir

Lundi

Champignons à la Grecque
Filet de poisson meunière
Blé BIO et épinards BIO
Fromage
Crème dessert

Potage de légumes
Fromage
Yaourt nature

Mardi

Salade verte BIO
Paëlla

Fromage
Fruit de saison BIO

Potage de légumes
Fromage
Fromage blanc au coulis

Mercredi

Tomates mozzarella BIO
Rôti de bœuf au jus
Pommes Duchesse et aubergines grillées BIC
Fromage
Eclair au chocolat

Potage de légumes
Fromage
Compote de fruits

Jeudi

Mousse de thon
Saumon rôti
Polenta BIO et courgettes à la tomate BIO
Fromage
Crème dessert

Potage Maison
Fromage
Fruit de saison

Vendredi

Avocat mayonnaise
Rôti de porc froid
Salade de tomate BIO et salade de haricots blanc
Fromage
Far Breton

Potage Maison
Fromage
Yaourt aux fruits

Samedi

Concombres au fromage blanc BIO
Lasagne
Fromage
Fruit de saison BIO

Velouté de légumes
Fromage
Crème café

Dimanche

Salade de haricots verts BIO
Poulet rôti
Pommes de terre sautées BIO et carottes BIC
Fromage
Clafoutis Ananas

Potage Maison
Fromage
Compote de fruits



Portage à Domicile- CIAS de Moitiers

Semaine du 20 au 26 juin 2021

Midi

Soir

Lundi

Rillettes et cornichons
Filet de Hoki au four
Choux-fleurs BIO et pommes de terre BIO
Fromage
Compote de fruits BIO

Potage de légumes
Fromage
Pruneaux au vin

Mardi

Salade coleslaw BIO
Veau marengo
Riz créole BIO et fondue de poireaux BIO
Fromage
Salade de fruits

Potage de légumes
Fromage
Fruit de saison

Mercredi

Menu Fêtes
des pères

Terrine de légumes et mayonnaise

Lapin aux aromates

Ratatouille BIO et pommes noisettes

Fromage

Tarte aux framboises

Potage de légumes
Fromage
Fruit de saison

Jeudi

Betteraves rouges vinaigrette BIO
Rôti de dinde braisé
Carottes vichy BIO et pommes de terre sautées
Fromage
Pêche au sirop

Potage de légumes maison
Fromage
Compote de fruits

Vendredi

Tomate vinaigrette BIO
Poitrine froide
Salade de riz niçois
Fromage
Tarte au chocolat

Potage de légumes maison
Fromage
Fruit de saison

Samedi

Salade verte BIO
Cabillaud au romarin
Pâtes BIO et piperade
Fromage
Compote de fruits BIO

Velouté de légumes
Fromage
Fromage blanc nature

Dimanche

Macédoine de légumes
Paupiette de veau au jus
Tomate provençale BIO et polenta
Fromage
Moelleux framboises

Potage de légumes maison
Fromage
Fruit de saison

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant »

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance, Capital de 1 000 000€, RCS Lille Métropole : 477 181 010
Agence: 2 rue Charles Morel- 38420 DOMENE

api

conception Cili



Portage à Domicile- CIAS de Moitiers

Semaine du 27 juin au 3 juillet 2022

Midi

Soir

Lundi

Melon BIO
Filet de Lieu et crème à l'oseille
Brocolis BIO et pommes vapeur BIO
Fromage
Fruit de saison

Potage de légumes
Fromage
Flan chocolat

Mardi

Carottes râpées vinaigrette BIO
Cuisse de poulet rôtie
Gratin de courgettes BIO et macaronis BIO
Fromage
Crème dessert

Potage de légumes
Fromage
Yaourt nature

Mercredi

Pâté de campagne et cornichons
Rôti de bœuf
Haricots verts persillés BIO
et flageolets
Fromage
Clafoutis aux abricots

Potage de légumes
Fromage
Fruit de saison

Jeudi

Radis BIO et beurre
Sauté de porc au cidre
Pommes vapeur BIO et aubergines sautées BI
Fromage
Gâteau de Savoie et crème anglaise

Potage de légumes
Fromage
Fromage blanc au miel

Vendredi

Salade de mâche
Filet de colin meunière
Poêlée de légumes du soleil et penne BIO
Fromage
Cocktail de fruits

Potage de légumes
Fromage
Fruit de saison

Samedi

Salade de tomates BIO
Aiguillettes de volaille sauce curry
Gratin Dauphinois BIO et haricots verts BIO
Fromage
Glace

Velouté de légumes
Fromage
Yaourt aux fruits

Dimanche

Concombres vinaigrette BIO
Sauté de veau aux olives
Riz créole BIO et brocolis sautés BIO
Fromage
Tarte aux fraises

Potage de légumes
Fromage
Fruit de saison



Portage à Domicile- CIAS de Moitiers

Semaine du 4 au 10 juillet 2022

Midi

Soir

Lundi

Feuilleté au chèvre
Filet de saumon

Potage de légumes
Fromage

Courgettes sautées en persillade BIO et lentilles
Fromage
Fruit de saison BIO

Flan vanille

Mardi

Melon BIO
Langue de bœuf sauce piquante
Pommes de terre BIO et céleri rôti BIO
Fromage
Salade de fruits frais

Potage de légumes
Fromage
Fromage blanc au sucre

Mercredi

Asperges sauce mousseline
Sauté de bœuf au poivre
Polenta et tomate provençale BIO
Fromage
Tropézienne

Potage de légumes
Fromage
Compote de fruits

Jeudi

Maquereaux à la moutarde
Poulet basquaise
Ratatouille BIO et riz créole BIO
Fromage
Compote à l'abricot

Potage de légumes
Fromage
Flan caramel

Vendredi

Concombre vinaigrette BIO
Diot au vin blanc
Croquets BIO
Fromage
Fruits de saison BIO

Potage de légumes
Fromage
Petit suisse aromatisé

Samedi

Quiche aux poireaux BIO
Rôti de porc au thym
Taboulet Libanais BIO
Fromage
Glace

Velouté de légumes
Fromage
Compote de fruits

Dimanche

Salade d'agrumes BIO
Sauté de lapin aux romarin
Flageolets et carottes Vichy BIO
Fromage
Millefeuille

Potage de légumes
Fromage
Pruneaux au sirop



Portage à Domicile- CIAS de Moitiers

Semaine du 11 au 17 juillet 2022

api

conception C&A

Midi

Soir

Lundi

Melon BIO
Queue de lotte à la Provençale
Choux-fleurs vapeur BIO et Riz pilaf BIO
Fromage
Tarte citron meringuée

Potage de légumes
Fromage
Yaourt aux fruits

Mardi

Salade de tomates BIO et Mozzarella
Andouillette grillée
Brocolis BIO et pommes noisettes BIO
Fromage
Fruit de saison

Potage de légumes
Fromage
Liégeois café

Mercredi

Salade de gésiers confits
Rôti de veau à la provençale
Blé BIO et poêlée méridionale
Fromage
Moelleux au chocolat

Potage de légumes
Fromage
Fruit de saison

Jeudi

Salade de mâche
Sauté de dinde aux olives
Brocolis BIO et farfalles BIO
Fromage
Salade de fruits frais

Potage de légumes
Fromage
Mousse chocolat

Vendredi

Pêche au thon
Chipolatas grillée
Menu Auvergnat
Semoule BIO et ratatouille BIO
Fromage
Compote BIO

Potage de légumes
Fromage
Fruit de saison

Samedi

Pastèque BIO
Langue de bœuf sauce gribiche
Pomme de terre BIO et Carottes BIO
Fromage
Fruit de saison

Velouté de légumes
Fromage
Compote de fruits

Dimanche

Tomate au basilic BIO
Cuisse de poulet rôtie
Gratin de courgettes BIO et macaronis BIO
Fromage
Clafoutis aux cerises

Potage de légumes
Fromage
Fromage blanc nature

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant »

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance, Capital de 1 000 000€, RCS Lille Métropole : 477 181 010
Agence: 2 rue Charles Morel- 39420 DOMENE

