

Résidence autonomie- CIAS de Moûtiers

Semaine du 4 au 10 décembre 2023

Midi

Soir

Lundi

Crêpe au jambon
Sauté de volaille BIO
Gratin de choux-fleurs BIO et pommes de terre
Plateau de fromages
Fruit de saison BIO

Potage de légumes
Fromage
Liégeois chocolat

Mardi

Surimi mayonnaise
Petit salé
aux lentilles BIO et carottes vichy BIO
Plateau de fromages
Gâteau du chef

Bouillon vermicelles
Fromage
Compote de fruits

Mercredi

Betteraves BIO
Cordon bleu
Ecrasé de patate douce et haricots verts BIO
Plateau de fromages
Fruit de saison BIO

Potage de légumes
Fromage
Riz au lait

Jeudi

Salade verte BIO
Tartiflette

Plateau de fromages
Tarte aux myrtilles

Potage de légumes
Fromage
Fruit de saison

Vendredi

Salade d'endives
Blanquette de poisson
Blettes persillées et semoule BIO
Plateau de fromages
Pommes BIO cuites à la cannelle

Bouillon vermicelles
Fromage
Compote de fruits

Samedi

Carottes râpées vinaigrette
Lasagnes à la bolognaise

Plateau de fromages
Salade de fruits

Potage de légumes
Fromage
Crème à la vanille

« 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 »

Résidence autonomie- CIAS de Moûtiers

Semaine du 11 au 17 décembre 2023

Midi

Soir

Lundi

Chou rouge vinaigrette BIO
Diot au vin blanc
Haricots verts BIO et polenta BIO
Plateau de fromages
Tarte aux pommes

Potage de légumes
Fromage
Yaourt aux fruits

Mardi

Mortadelle pistachée
Poulet rôti
Petits pois et carottes
Plateau de fromages
Cocktail de fruits au sirop

Bouillon vermicelles
Fromage
Mousse au chocolat

Mercredi

Poireaux vinaigrette
Boudin noir aux pommes
Purée de pommes de terre
Plateau de fromages
Fruit de saison

Potage de légumes
Fromage
Compote de fruits

Jeudi

Chou-fleur au curry façon taboulé
Bœuf Bourguignon
Frites
Plateau de fromages
Gâteau de Savoie et crème Anglaise

Potage de légumes
Fromage
Fruit de saison

Vendredi

Salade de haricots verts
Filet de colin sauce cresson
Riz créole et fenouil braisé
Plateau de fromages
Ile flottante

Bouillon vermicelles
Fromage
Compote de fruits

Samedi

Salade de blé
Jambon braisé
Epinards et penne au beurre
Plateau de fromages
Compote de fruits

Potage de légumes
Fromage
Riz au lait

« 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 »



Résidence autonomie- CIAS de Moitiers

Semaine du 18 au 24 décembre 2023

Midi

Soir

Lundi

Terrine de légumes
Bouchée à la Reine
Riz Créole BIO
Plateau de fromages
Pomme BIO sautée à la cannelle

Potage vermicelles
Fromage
Fruit de saison

Mardi

Salade coleslaw BIO
Filet de colin pané
Epinards béchamel BIO et Boulgour BIO
Plateau de fromages
Ananas au sirop

Potage vermicelles
Fromage
Crème Caramel

Mercredi

Taboulé
Poulet rôti
Purée de patates douces et courge
Plateau de fromages
Fruit de saison

Potage de légumes
Fromage
Yaourt aux fruits

Jeudi

Salade d'endives BIO au bleu
Pormonier
Polenta BIO
Plateau de fromage
Fruit de saison BIO

Potage de légumes
Fromage
Fruit de saison

Vendredi

Oeuf meurette et sauce foie gras
Ballotine de volaille sauce suprême
Gratin de Courges
Fromage de nos montagnes
Bûche façon forêt noire

Potage vermicelles
Fromage
Pruneau au thé

Samedi

Pâté de campagne
Paupiette de veau au jus
Haricots blancs à la tomate
Plateau de fromages
Gâteau à l'ananas

Potage de légumes
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 »



Résidence autonomie- CIAS de Moûtiers

Semaine du 25 au 31 décembre 2023

Midi

Soir

Lundi

FERME

Potage de légumes

Fromage

Poire au sirop

Mardi

Macédoine vinaigrette

Saucisse de Toulouse

Pommes au four et Brocolis

Plateau de fromages

Fruit de saison BIO

Potage de légumes

Fromage

Fromage blanc au coulis

Mercredi

Saucisson à l'ail

Filet de poisson meunière

Blé pilaf BIO et Haricots verts BIO

Plateau de fromages

Compote de fruits BIO

Potage de légumes

Fromage

Fruit de saison

Jeudi

Céleri rémoulade BIO

Sauté de dinde

Lentilles et carottes braisées BIO

Plateau de fromages

Fruit de saison BIO

Potage de légumes

Fromage

Crème au chocolat

Vendredi

Macédoine de légumes

Echine de porc

Pennes BIO et choux de bruxelles

Plateau de fromages

Salade de fruits

Bouillon vermicelle

Fromage

Samedi

Oeufs mimosa

Boeuf bourguignon

Polenta et Carottes vichy BIO

Plateau de fromages

Compote de fruits

Potage de légumes

Plateau de fromages

Compote de fruits



Résidence autonomie- CIAS de Moûtiers

Semaine du 01 au 07 janvier 2024

	Midi	Soir
Lundi	FERME	Potage de légumes Fromage Liégeois chocolat
Mardi	<i>Rillettes d'oie et confiture d'oignons</i> <i>Sauté de biche sauce forestière</i> <i>Pomme dauphine et fagot d'haricots</i> <i>Plateau de fromages</i> <i>Pavlova exotique</i>	Potage maison Fromage Fruit de saison
Mercredi	Salade de haricots verts BIO Potée au chou BIO *** Plateau de fromages Fruit de saison BIO	Potage vermicelles Fromage Mousse citron
Jeudi	Betteraves vinaigrette BIO Roti de porc à la moutarde Tortis BIO et Haricots verts BIO Plateau de fromages Tarte au chocolat	Potage de légumes Fromage Fruit de saison
Vendredi	Macédoine de légumes BIO Filet de colin citronné Riz créole BIO et fenouil braisé BIO Plateau de fromages Ananas au sirop	Potage de légumes Fromage Semoule au lait
Samedi	Céleri rémoulade Jambon braisé au jus Gratin de courge et frites Plateau de fromages <i>Galette des Rois</i>	Potage de légumes Fromage Ile flottante

« 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 »

Résidence autonomie- CIAS de Moûtiers**Semaine 8 au 14 janvier 2024****Midi****Soir****Lundi**

Endives aux noix
Chipolatas
Haricots verts persillés BIO et boulghour BK
Plateau de fromages
Pâtisserie du chef

Potage de légumes
Fromage
Liégeois vanille

Mardi

Betteraves vinaigrette BIO
Omelette au fromage
Purée de pommes de terre BIO et potiron
Plateau de fromages
Cocktail de fruits

Potage de légumes
Fromage
Fruit de saison

Mercredi

Pâté de tête et cornichons
Volaille sauce tomate
Petits pois et carottes
Plateau de fromages
Fruit de saison BIO

Potage de légumes
Fromage
Mousse chocolat

Jeudi

Salade verte
Tartiflette

Plateau de fromages
Tarte aux poires

Potage vermicelles
Fromage
Plateau de fromages

Vendredi

Salade de cœurs d'artichauts
Filet de hoki pané
Pommes vapeur BIO et brunoise de légumes E
Plateau de fromages
Crème vanille

Potage de légumes
Fromage
Fruit de saison

Samedi

Surimi mayonnaise
Rôti de porc aux oignons
Epinards à la crème et polenta
Plateau de fromages
Pruneaux au vin

Potage de légumes
Fromage
Flan caramel

Résidence autonomie- CIAS de Moûtiers

Semaine du 15 au 21 janvier 2024

Midi

Soir

Lundi

Poireaux vinaigrette BIO
Sauté de veau forestier
Blé BIO et salsifis braisés
Plateau de fromages
Fruit de saison BIO

Potage de légumes
Fromage
Mousse au citron

Mardi

Betteraves vinaigrette BIO
Couscous Royal

Plateau de fromages
Compote de fruits BIO

Potage de légumes
Fromage
Liégeois café

Mercredi

Salade verte BIO
Blanquette de volaille
Riz créole BIO et navets glacés BIO
Plateau de fromages
Crème pistache

Potage de légumes
Fromage
Compote de fruits

Jeudi

Champignons à la crème
Cordon bleu
Endives braisées et Frites
Plateau de fromages
Eclair au chocolat

Potage vermicelles
Fromage
Fromage blanc aux fruits

Vendredi

Cervelas vinaigrette
Pavé de Lieu sauce champignons
Semoule BIO et gratin de brocolis BIO
Plateau de fromages
Fruit de saison BIO

Potage de légumes
Fromage
Compote de fruits

Samedi

Salade de lentilles
Sauté de porc au curry
Purée de courge et tortis
Plateau de fromages
Fruit de saison

Potage de légumes
Fromage
Crème à la vanille

« 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 »

Résidence autonomie- CIAS de Moutiers*Semaine du 22 au 28 janvier 2024***Midi****Soir****Lundi**

Betteraves vinaigrette BIO
Boulettes de veau en sauce
Coeur de blé BIO et fondue de poireaux BIC
Plateau de fromages
Salade de fruits

Potage de légumes
Fromage
Fromage blanc nature

Mardi

Terrine de Légumes
Filet de colin au four
Riz créole BIO et Endives braisées
Plateau de fromages
Mousse au chocolat du chef

Potage de légumes
Fromage
Cocktail de fruits au sirop

Mercredi

Salade verte BIO
Choucroute

Plateau de fromages
Fruit de saison BIO

Potage vermicelles
Fromage
Liégeois vanille

Jeudi

Chou rouge vinaigrette BIO
Cuisse de poulet rôtie
Haricots verts nature BIO et polenta BIO
Plateau de fromages
Crumble poire-chocolat

Potage de légumes
Fromage
Fruit de saison

Vendredi

Carottes râpées BIO au citron
Paupiette de saumon
Gratin de choux-fleurs BIO et Riz créole BIC
Plateau de fromages
Fruit de saison BIO

Potage de légumes
Fromage
Crème pistache

Samedi

Salade d'agrumes
Tête de veau sauce Gribiche
Pommes vapeur et céleri braisé
Plateau de fromages
Ile flottante

Potage vermicelles
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 »*