Résidence autonomie- CIAS de Moûtiers

Semaine du 25 au 31 mars 2024

	Midi	Soir
Lundi	Poireaux vinaigrette BIO Filet de lieu au citron Frites Fromage Cocktail de fruits	Potage de carotte Fromage Yaourt aux fruits
Mardi	Salade verte BIO Tartiflette *** Fromage Fromage blanc aux myrtilles	Potage de petits pois Fromage Fruit de saison
Mercredi	Choux-fleurs vinaigrette BIO Sauté de volaille aux olives Polenta et Epinards béchamel BIO Fromage Tartelette fruits rouges	Potage grand mere Fromage Entremet vanille
Jeudi	Surimi mayonnaise Couscous Royal Fromage Baba au Rhum	Potage de vermicelles Fromage Fruit de saison
Vendredi	Feuilleté fromage Filet de colin meunière Brocolis BIO et riz créole BIO Plateau de fromages Pomme au four BIO	Potage minestrone Fromage Crème au chocolat
Samedi	Betteraves rouges vinaigrette BIO Rôti de porc à la Provençale Haricots blancs et carottes BIO Fromage Fruit de saison	Potage de vermicelles Fromage Riz au lait

Résidence autonomie- CIAS de Moûtiers

Semaine du 1er au 7 avril 2024

	Midi	Soir
Lundi de Pâques	FERIE	Potage de légumes variés Fromage Fruit de saison
Mardi	Macédoine mayonnaise Sauté de dinde à la provençale Pâtes BIO et Brocolis BIO Fromage Ile flottante	Potage pomme de terre à l'ail Fromage Compote de fruits
Mercredi	Taboulé Saucisse fumée Carottes Vichy et frites Fromage Ananas au sirop	Soupe aux choux Fromage Entremet praliné
Jeudi	Sardine à l'huile Rognon sauce madere Haricots beurre BIO et pomme de terre BIO Fromage Crème à la vanille du chef	Potage de vermicelles Fromage Fruit de saison
Vendredi	Betteraves vinaigrette BIO Filet de poisson pané Ratatouille BIO et riz BIO Fromage Fruit de saison BIO	Velouté de navet Fromage Yaourt aux fruits
Samedi	Salade Marco Polo Jambon grillé à la moutarde Choux-fleurs BIO et Semoule BIO Fromage Compote de fruits	Potage parmentier Fromage Fruit de saison BIO

BON APPETIT

Résidence autonomie- CIAS de Moûtiers

Semaine du 8 au 14 avril 2024

	Midi	Soir
Lundi	Salade de pois chiches et haricots verts Filet de lieu au curry Frites Fromages Liégeois vanille	Potage de pois cassés Omelette fromage Fromages Fromage blanc au sucre
Mardi	Carottes râpées vinaigrette BIO Colombo de porc Salsifis et polenta Fromages Tarte Tutti-fruiti	Potage de champignons Fromage Crème au chocolat
Mercredi	Salade de lentilles BIO Sauté de volaille au chorizo Haricots verts persillés BIO et blé BIO Fromages Pomme cuite au four	Potage dubarry Fromage Fruit de saison BIO
Jeudi	Mousse de thon Saucisse fumée Flageolet et tomate provençale BIO Fromages Moelleux au chocolat et crème anglaise	Potage de légumes variés Fromage Compote de fruits
Vendredi	Champignons à la crème Filet de colin sauce Soubise Epinards BIO au beurre et purée de pommes de terre BIO Fromages Fruit de saison	Potage de carotte Fromage Fromages
Samedi	Salade Coleslaw BIO Blanquette de volaille à l'ancienne Riz pilaf BIO et navets glacés BIO Fromages Fruit de saison BIO	Potage de vermicelle Fromage Compote de fruits

Résidence autonomie- CIAS de Moûtiers

Semaine du 15 au 21 avril 2024

	Midi	Soir
Lundi	Endives persillées vinaigrette Brandade de poisson BIO ... Fromage Liégeois Vanille	Potage de lentilles Fromage Compote de fruits
Mardi	Carottes râpées vinaigrette BIO Tomate farcie Semoule Fromage Compote de fruits BIO	Velouté de cresson Fromage Entremet vanille
Mercredi	Pêche au thon Diots au vin blanc Crozets BIO Fromage Fromage blanc aux fruits	Potage petits pois Fromage Fruit de saison BIO
Jeudi	Salade composée Jambon grillé sauce Madère Lentilles au jus BIO et ses petis légumes Fromage Tartes aux pommes	Potage de vermicelles Fromage Fruit de saison
Vendredi	Taboulé Blanquette de poisson Brocolis vapeur BIO et Pomme vapeur BIO Fromage Pêche au sirop	Potage de légumes Fromage Flan caramel
Samedi	Macédoine Mayonnaise Paupiette de veau au jus Petits pois et frites Fromage Crème aux œufs	Potage de vermicelles Fromage Compote de fruits

Résidence autonomie- CIAS de Moûtiers

Semaine du 22 au 28 avril 2024

	Midi	Soir
Lundi	Carottes rapées vinaigrette BIO Lasagnes à la Bolognaise *** Fromage Ananas rôti BIO	Potage de légumes maison Fromage Fromage blanc au sucre
Mardi	Salade de haricots blancs Dos de merlu aux oignons Ratatouille BIO et semoule BIO Fromage Compote de fruits	Potage de vermicelles Fromage Fruit de saison BIO
Mercredi	Salade verte composée Croziflette *** Fromage Pommes sautées à la cannelle BIO	Velouté de chou-fleur Fromage Yaourt aux fruits
Jeudi	Saucisson à l'ail Goulasch à la Provençale Courgettes ail et persil BIO et pommes vapeur E Fromage Pâtisserie du chef	Potage de vermicelles Fromage Fruit de saison
Vendredi	Tarte méditerranéenne Filet de poisson sauce citron Purée de pois cassés et julienne de légumes BI Fromage Compote de fruits BIO	Potage de vermicelles Fromage Yaourt nature
Samedi	Chou rouge vinaigrette Cuisse de pintade rôtie Pommes rösties et tomate au four BIO Fromage Clafoutis aux fruits rouges	Velouté de tomates Fromage Liégeois café

Résidence autonomie- CIAS de Moûtiers

Semaine du 29 avril au 5 mai 2024

	Midi	Soir
Lundi	Salade piémontaise Aiguillettes de poulet Frites Fromage Fruit de saison BIO	Potage de légumes maison Fromage Compote de fruits
Mardi	Céleri rémoulade BIO Paupiette de veau au jus Lentilles au jus BIO et navets braisés BIO Fromage Abricots au sirop	Potage de vermicelles Fromage Crème chocolat
Mercredi	Salade de concombre BIO Papillote de poisson Carottes persillés BIO et gratin de macaronis I Fromage Liégeois glacé	Velouté d' artichauts Fromage Fruit de saison
Jeudi	Salade d'agrumes BIO Langue de bœuf sauce piquante Frites et fondue de poireaux Fromage Tarte chocolat	Potage de vermicelles Fromage Fruit de saison
Vendredi	Radis râpés choucroute de la mer Epinards béchamel BIO et riz créole BIO Fromage Compote de fruits	Potage de poireaux Fromage Fruit de saison BIO
Samedi	Tomate BIO, Mozzarella et basilic Diot au vin blanc Polenta Fromage Fraises à la chantilly	Potage de vermicelles Fromage Flan vanille nappé caramel

Résidence autonomie- CIAS de Moûtiers

Semaine du 6 au 12 mai 2024

	Midi	Soir
Lundi	Taboulé Filet de lieu aux olives Courgettes sautées et pennes BIO Fromage Eclair au café	Potage de légumes maison Fromage Fruit de saison
Mardi	Tomates vinaigrette BIO Filet de mignon de porc en croûte d'herbes Risotto aux champignons Fromage Pomme au four BIO	Potage de vermicelles Fromage Yaourt aux fruits
Mercredi	Radis vinaigrette Tête de veau sauce Gribiche Pommes vapeur BIO et carottes braisées BIO Fromage cocktail de fruits	Potage Saint Germain Fromage Liégeois vanille
Jeudi	Duo de saucissons et cornichons Rôti de dinde aux oignons Petits pois carottes BIO et semoule Fromage Tarte aux abricots	Potage de légumes Fromage Fruit de saison
Vendredi	Salade d'agrumes BIO Saumon a l' oseille Boulgour et julienne de legumes Fromage Crème caramel du chef	Soupe a l' ail Fromage Fromage blanc et crème de marron
Samedi	Betteraves vinaigrette Bouchée à la Reine Riz pilaf BIO et fondue de poireaux Fromage Poire cuite au four	Potage de vermicelles Fromage Fruit de saison BIO

Résidence autonomie- CIAS de Moûtiers

Semaine du 13 au 19 mai 2024

	Midi	Soir
Lundi	Tomates au basilic BIO Andouillette grillée Purée de céleri et frites Fromage île flottante	Potage parmentier Fromage Compote de fruits
Mardi	Salade d'avocat Blanquette de poisson Polenta et carottes braisées BIO Fromage Salade de fruits frais	Potage de vermicelles Fromage Fromage blanc aux fruits
Mercredi	Salade verte emmental Diots au vin blanc Crozets BIO Fromage Crème dessert vanille	Potage de pois cassés Fromage Fruit de saison BIO
Jeudi	Terrine de poisson Saute de volaille au poivron Riz pilaf aux petit légumes Fromage Tarte chocolat	Potage de légumes Fromage Compote de fruits
Vendredi	Champignons à la crème Filet de colin à la tomate Courgettes sautées BIO et semoule BIO Fromage Cocktail de fruits	Crème dubarry Fromage Fruit de saison
Samedi	Friand au fromage Rôti de porc jus au thym Pommes vapeur BIO et haricots verts BIO Fromage Fruit de saison BIO	Soupe de poisson Fromage Crème praliné