

Midi

Soir

Lundi

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

Mardi

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

Soupe de poisson
Fromage
Compote de fruits

Mercredi

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

Potage petits pois carottes
Fromage
Yaourt aux fruits

Jeudi

PENTECOTE

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

Potage de légumes maison
Fromage
Compote de poire

Vendredi

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

Soupe de vermicelles
Fromage
Yaourt aux fruits

Samedi

Rillettes et condiments
Poupiette de saumon
Haricots verts BIO et Blé BIO
Fromage
Tropézienne

Potage pois cassé
Fromage
Flan caramel

Dimanche

Pêche au thon
Rôti de porc froid
Salade de lentilles BIO et salade de riz BIO
Fromage
Pruneaux au thé

velouté tomate
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- 59420 DOMENE

BON
APPÉTIT



Portage à Domicile- CIAS de Moitiers

Semaine du 27 mai au 02 juin 2024

Midi

Soir

Lundi

Concombre
Brochette de poisson
Brocolis et pommes de terre BIO
Fromage
Moelleux au chocolat

Velouté de tomates
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 champignons
Fromage
Crème café

Mercredi

Avocat vinaigrette
Paleron de boeuf forestier
Tomate roti / Pomme dauphines
Fromage
Mille feuille

Potage de légumes
Fromage
Fruit de saison

Jeudi

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

Potage de petit pois
Fromage
Pêche au sirop

Vendredi

Celeri rémoulade
Saute de porc
Riz BIO aux Petits légumes
Fromage
Banane BIO au chocolat

Potage de vermicelles
Fromage
Fromage blanc aux fruits

Samedi

Carottes râpées BIO
Spaghettis au thon et à la tomate

Fromage
Fruit de saison BIO

Potage de lentilles
Fromage
Crème vanille

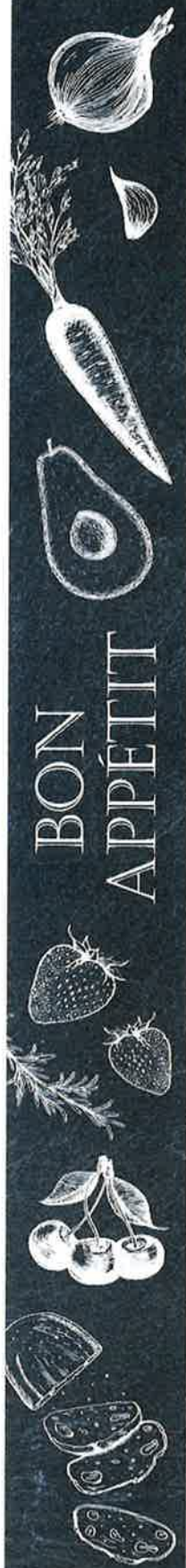
Dimanche REPAS FAMILIAL

Salade de pomme de terre et
émietté de sardines
Galette jambon béchamel
Salade verte
Fromage
Far breton

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- 59420 DOMENE



Portage à Domicile- CIAS de Moulitiers

Semaine du 3 au 09 juin 2024

Midi

Soir

Lundi

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

Velouté crécy
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

Radis beurre
Sauté de bœuf au jus
Haricots blancs et tomate provençale BIO
Duo de fromages
Tarte aux fraises

Soupe de courgettes
Fromage
Compote de fruits

Jeudi

Carottes râpées persillées
Rôti de dinde au jus
Purée de pois cassés BIO et jardinière de légumes E
Fromage
Tiramisu

Potage de pomme de terre à l'ail
Fromage
Liégeois chocolat

Vendredi

Choux fleurs sauce cocktail
Poulet roti
Pomme noisette et ratatouille
Fromage
Pâtisserie du chef

potage vermicelles
Fromage
Semoule au lait

Samedi

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

Potage de légumes d'été
Fromage
Pruneaux au sirop

Dimanche

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

Potage crécy
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



Portage à Domicile- CIAS de Moitiers

Semaine du 10 au 16 juin 2024

Midi

Soir

Lundi

Champignons à la Grecque
Filet de poisson meunière
Blé BIO et épinards BIO
Fromage
Fruit de saison BIO

Potage de légumes
Fromage
Yaourt nature

Mardi

Salade verte BIO
Paëlla

Fromage
Glace

Potage de lentilles
Fromage
Fromage blanc au coulis

Mercredi

Melon
Paleron de bœuf au jus
Pommes vapeur et aubergines grillées BIO
Fromage
Eclair au chocolat

Potage de petits pois
Fromage
Compote de fruits

Jeudi

Concombres BIO au fromage blanc
Paupiette au saumon
Riz créole et courgettes à la tomate BIO
Fromage
Crème dessert

Potage de champignons
Fromage
Fruit de saison

Vendredi

Tomate vinaigrette
Rôti de porc froid
Salade de tomate BIO et salade de
haricots blanc
Fromage
Crumble aux pêches

Potage de vermicelles
Fromage

Yaourt aux fruits

Samedi

Salade de haricots verts BIO
Lasagne
Fromage
Compote de fruits BIO

Velouté de légumes
Fromage
Crème café

Dimanche

Pastèque
Poulet rôti
Petits pois et carottes
Fromage
Clafoutis Ananas

Velouté à la tomate
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

conception Créop



Portage à Domicile- CIAS de Molliers

Semaine du 17 au 23 juin 2024

Midi

Soir

Lundi

Rillettes et cornichons
Filet de Hoki basquaise
Choux-fleurs et riz jaune
Plateau de fromages
Fruit de saison BIO

Potage de vermicelles
Fromage
Pruneaux au vin

Mardi

Salade coleslaw
Veau marengo
Polenta et Haricots beurre
Plateau de fromages
Salade de fruits

Potage de légumes d'été
Fromage
Fruit de saison

Mercredi

Terrine de légumes et mayonnaise
Lapin aux aromates
Ratatouille BIO et Pommes boulangères
Plateau de fromages
Tarte aux framboises

Potage de légumes maison
Fromage
Fruit de saison

Jeudi

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

Potage de lentilles
Fromage
Compote de fruits

Vendredi

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

potage de vermicelles
Fromage
Fruit de saison

Samedi

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

Velouté de cultivateur
Fromage
Fromage blanc nature

Dimanche

Macédoine de légumes
Paupiette de veau au jus
Tomate provençale BIO et polenta
Fromage
Fruit de saison

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 Créa



Portage à Domicile- CIAS de Moitiers

Semaine du 24 juin au 30 juin 2024

Midi

Soir

Lundi

Melon BIO
Filet de Lieu et crème à l'oseille
Brocolis BIO et pommes vapeur BIO
Fromage
Moelleux framboise

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
Paleron de bœuf
Haricots verts persillés BIO
et Haricots blanc
Fromage
Clafoutis aux abricots

Potage de légumes
Fromage
Fruit de saison

Jeudi

Radis BIO et beurre
Sauté de porc au cidre
Purée de pommes de terre et
Chou fleur persillés
Fromage
Crumbles aux fruits rouges

Potage de légumes
Fromage
Fromage blanc au miel

Vendredi

Salade de mâche
Filet de colin meunière
Poêlée de légumes du soleil et purée de pois cc
Fromage
Cocktail de fruits

Potage de vermicelles
Fromage
Fruit de saison

Samedi

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

Potage de petits pois
Fromage
Yaourt aux fruits

Dimanche REPAS GREC

Tzatziki
Moussaka de bœuf
Riz
Fromage
Gateau de semoule à la fleur d'oranger

Potage de carottes
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

association Créapal



Portage à Domicile- CIAS de Moitiers

Semaine du 01 au 07 juillet 2024

Midi

Soir

Lundi

Feuilleté au chèvre
Filet de hoki sauce citron

Potage de légumes
Fromage

Courgettes sautées BIO et Crozets BIO
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 cultivateur
Fromage
Compote de fruits

Jeudi

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

Potage champignons
Fromage
Flan caramel

Vendredi

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

Potage de vermicelles
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 pois cassé
Fromage
Pruneaux au sirop

« 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 Crécap



BON APPÉTIT



Portage à Domicile- CIAS de Molitiers

Semaine du 08 au 14 juillet 2024

Midi

Soir

Lundi

Melon BIO
Queue de lotte à la Provençale
Brocolis 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
Choux fleurs 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
Haricots verts BIO et farfalles BIO
Fromage
Salade de fruits frais

velouté de chou
Fromage
Mousse chocolat

Vendredi

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

Potage de vermicelles
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

Terrine de Campagne
Cuisse de poulet rôtie
Gratin de courgettes BIO et macaronis BIO
Fromage
Eclair vanille

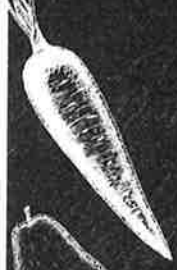
velouté de celeri
Fromage
Fromage blanc nature

« 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- 38420 DOMENE

api

conception Créa



BON APPÉTIT

