

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 03 janvier au 09 janvier 2022

MIDI

SOIR

LUNDI 3 JANVIER	
 TERRINE DE LAPIN AU MUSCADET / ROSETTE  ESCALOPE DE DINDE BBC AUX CHAMPIGNONS  BROCOLIS / TORTIS BIO  CAMEMBERT BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES / FAISSELLE À LA MANGLUE	VELOUTÉ POIREAUX POMMES DE TERRE QUICHE AU JAMBON CAMEMBERT SALADE VERTE CARRÉ FRAIS  FRUITS DE SAISON BIO / FRUITS DE SAISON
MARDI 4 JANVIER	
 CAROTTES BIO RÂPÉES AUX RAISINS SECS / CONCOMBRE BIO À LA CRÈME TARTIFLETTE SAVOYARDE  SALADE VERTE BIO POMME ÉCO RESPONSABLE AU FOUR / COCKTAIL DE FRUITS	VELOUTÉ DE LÉGUMES  OMELETTE BIO AU FROMAGE JULIENNE DE LÉGUMES / POMMES DE TERRE SALADE VERTE  SEMOULE BIO AU LAIT / RIZ BIO AU LAIT
MERCREDI 5 JANVIER	
 FEUILLETÉ AU POULET / FRIAND AU FROMAGE PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES  HARICOTS VERTS BIO / SEMOULE BIO FOURME D'AMBERT  FRUIT DE SAISON BIO / FRUIT DE SAISON	 VELOUTÉ DE CAROTTE BIO  FILET DE COLIN MSC À LA BORDELAISE COEUR DE BLÉ / FENOUIL SAUTÉES CANTAL COMPOTE DE FRUITS / TARTARE DE PÊCHE
JEUDI 6 JANVIER	
 CÉLERI RÉMOULADE / CHOU ROUGE  BOEUF RACE À VIANDE À LA BOURGUIGNONNE  POMMES VAPEURS / CAROTTES BIO  EMMENTAL BIO CRÈME DESSERT CARAMEL / LIÉGEOIS CHOCOLAT	 CRÈME DE LÉGUMES PALETTE À LA DIABLE  EPINARDS À LA CRÈME / LENTILLES VERTES BIO BLEU D'Auvergne  FRUITS DE SAISON BIO / FRUITS DE SAISON
VENDREDI 7 JANVIER	
 OEUFS DURS MAYONNAISE / SARDINES  POISSON FRAIS  RIZ BIO / FONDUE DE POIREAUX BRIE  FRUIT DE SAISON BIO / FRUIT DE SAISON	 CRÈME DE CHAMPIGNONS  HACHIS BIO DE PATATE DOUCE SALADE VERTE  YAOURTS FERMIER AUX FRUITS / FLAN NAPPÉ CARAMEL
SAMEDI 8 JANVIER	
 BETTERAVE BIO AU MAÏS / COEUR DE PALMIER AUX HERBES ANDOUILLETTE GRILLÉE  FRITES / GRATIN DE CHOU-FLEURS BIO EDAM  FRUIT DE SAISON BIO / FRUIT DE SAISON	 BOUILLON DE VOLAILLE  PILON DE POULET LABEL ROUGE AU CITRON ET ESTRAGON  COQUILLETES BIO / BRUNOISE DE LÉGUMES SALADE VERTE ENTREMET CHOCOLAT / POT DE CRÈME À LA NOISETTE
DIMANCHE 9 JANVIER	
 ASPERGES VINAIGRETTE / COEUR D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE  RÔTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE VERT  POIS CASSÉS / ENDIVES SAUTÉES DU CHEF SAINT NECTAIRE AOP  GALETTE DES ROIS / TARTE CITRON	 POTAGE DE LÉGUMES CROQUE MONSIEUR  SALADE VERTE / CAROTTES BIO À L'ORANGE CHÈVRE BUCHETTE  FRUITS DE SAISON BIO / FRUITS 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.

L'ÉQUIPE API RESTAURATION VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT

API RESTAURATION, ZONE DE L'HORBETOUX - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS LILLE MÉTROPOLÉ 477 181 010



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 10 janvier au 16 janvier 2022

MIDI

SOIR

LUNDI 10 JANVIER	
<p> SALADE D'ENDIVES ET NOIX / CHOU ROUGE BIO AUX POMMES</p> <p> LASAGNES BOLOGNAISES (HACHÉ BIO)</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>POIRE AU CHOCOLAT SPECULOOS / COMPOTE MERINGUÉE</p>	<p> VELOUTÉ DE CHOU FLEURS</p> <p>DOS DE LIEU MSC AU BEURRE BLANC CITRONNÉ</p> <p>JULIENNE DE LÉGUMES / POMMES VAPEURS</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>MOUSSE CHOCOLAT / MOUSSE CITRON MYRTILLES</p>
MARDI 11 JANVIER	
<p>SALADE DE PÉPINETTES AU SURIMI / PIÉMONTAISE</p> <p>SAUTÉ DE VEAU MARENGO</p> <p> PETITS POIS / CAROTTES BIO</p> <p> YAOURT NATURE FERMIER</p> <p> FRUITS DE SAISON BIO / FRUITS DE SAISON</p>	<p>VELOUTÉ DE CRESSON</p> <p>TARTE ALSACIENNE</p> <p>SALADE VERTE /</p> <p> BLEU DES CAUSSES AOP</p> <p> FRUITS DE SAISON BIO / FRUITS DE SAISON</p>
MERCREDI 12 JANVIER	
<p> MACÉDOINE MAYONNAISE / CHOU FLEURS SAUCE COCKTAIL</p> <p> CÔTE DE PORC BBC POÊLÉE SAUCE MOUTARDE</p> <p> POTIMARRON BIO RÔTI / NAVETS GLACÉS AU MIEL</p> <p>CHÈVRE BÛCHE</p> <p>CRÈME DESSERT CAFÉ OU VANILLE</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>FLAN DE LÉGUMES AU POULET SAUTÉ</p> <p>SALADE VERTE / PURÉE</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>ANANAS RÔTI / ABRICOT AU SIROP</p>
JEUDI 13 JANVIER	
<p> COLESLAW / RADIS ROSE</p> <p> POULET RÔTI LABEL ROUGE AU THYM</p> <p> POMMES SAUTÉES / CHAMPIGNONS</p> <p> PONT L'EVÊQUE AOP</p> <p>FLAN PÂTISSIER / FAR AUX PRUNEAUX</p>	<p> VELOUTÉ DE CAROTTES BIO</p> <p>JAMBON BRAISÉ</p> <p> EPINARDS / MOGETTES LABEL ROUGE</p> <p>MUNSTER</p> <p> FRUITS DE SAISON BIO / FRUITS DE SAISON</p>
VENDREDI 14 JANVIER	
<p> POIREAUX VINAIGRETTE / FOND D'ARTICHAUTS MIMOSA</p> <p> POISSON FRAIS</p> <p> RIZ BIO / BROCOLIS</p> <p> COMTÉ BIO</p> <p> FRUITS DE SAISON BIO / FRUITS DE SAISON</p>	<p>CRÈME DE LÉGUMES</p> <p>STEAK HACHÉ DE BOEUF AU CHEDDAR</p> <p> HARICOTS VERTS BIO / SALSIFIS À L'AIL</p> <p>SALADE VERTE</p> <p> YAOURT FERMIER AUX FRUITS / LIÉGEOIS VANILLE</p>
SAMEDI 15 JANVIER	
<p> SALADE DE MÂCHE À L'EMMENTAL / AVOCAT SAUCE COCKTAIL</p> <p> EMINCÉ DE DINDE BBC AU PAPRIKA</p> <p> PÂTES BIO / SALSIFIS</p> <p>FROMAGE FRAIS</p> <p> FROMAGE BLANC BIO / YAOURTS AUX FRUITS</p>	<p>BOUILLON DE BOEUF VERMICELLE</p> <p> OEUFS BIO BROUILLÉS AU SAUMON</p> <p> BUTTERNUT BIO / BOULGOUR AU CITRON</p> <p>GOUDA</p> <p> FRUITS DE SAISON BIO / FRUITS DE SAISON</p>
DIMANCHE 16 JANVIER	
<p>PÂTÉ EN CROÛTE / MOUSSERON DE CANARD</p> <p>AGNEAU À L'ORIENTAL</p> <p> LÉGUMES TAJINES / SEMOULE BIO</p> <p>MORBIER</p> <p> ECLAIR CHOCO / GÂTEAU AU YAOURT POIRE CARAMEL DU CHEF</p>	<p>CRÈME D'ÉPINARDS KIRI</p> <p> COLIN MSC PANÉ</p> <p> FENOUIL À LA TOMATE / RIZ BIO</p> <p>CARRÉ DE L'EST</p> <p> FRUITS DE SAISON BIO / FRUITS DE SAISON</p>

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.

L'ÉQUIPE API RESTAURATION VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 17 janvier au 23 janvier 2022

MIDI

SOIR



LUNDI 17 JANVIER	
<p>SALADE DE CHAMPIGNONS PERSILLÉS / SALADE NIÇOISE</p> <p>BOUDIN NOIR</p> <p>PURÉE / POMME FRUIT</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>COMPOTE POMME CASSIS / MIRABELLES AU SIROP</p>	<p>CRÈME DE BUTTERNUT BIO AU CHORIZO</p> <p>TORTILLA BIO À L'ESPAÑOLE</p> <p>SALADE VERTE / PIPERADE AUX OIGNONS ROUGES</p> <p>KIRI</p> <p>FRUITS DE SAISON BIO / FRUITS DE SAISON</p>
MARDI 18 JANVIER	
<p>BETTERAVE BIO / FENOUIL À LA GRECQUE</p> <p>FILET DE DINDE RÔTI À L'ESTRAGON</p> <p>PÂTES BIO / HARICOTS PLATS</p> <p>MORBIER AOC</p> <p>FRUITS DE SAISON BIO / FRUITS DE SAISON</p>	<p>VELOUTÉ DE PETITS POIS AU LARD</p> <p>BLANQUETTE DE POISSON MSC AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>BROCOLIS / QUINOA AUX HERBES</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>CRÈME CARAMEL DU CHEF / LIÉGEOIS VANILLE DU CHEF</p>
MERCREDI 19 JANVIER	
<p>SALADE DE RIZ BIO AU THON / TABOULÉ BIO ORIENTAL</p> <p>SAUTÉ DE PORC BIO AU CURRY</p> <p>SEMOULE BIO AUX RAISINS SECS / BRUNOISE DE LÉGUMES</p> <p>PONT L'EVÊQUE</p> <p>BANANE BIO RÔTIE AU CARAMEL / POIRE RÔTIE AUX ÉPICES</p>	<p>VELOUTÉ DE LÉGUMES</p> <p>CRÊPES AUX CHAMPIGNONS</p> <p>SALADE VERTE / AUBERGINES À LA TOMATE</p> <p>EMMENTAL</p> <p>FRUITS DE SAISON BIO / FRUITS DE SAISON</p>
JEUDI 20 JANVIER	
<p>CAROTTES BIO RÂPÉES / SALADE D'AGRUMES</p> <p>CARBONNADE DE BOEUF RACE À VIANDE</p> <p>POMMES VAPEURS / CÉLERI À LA VANILLE</p> <p>EDAM</p> <p>MOUSSE CITRON À LA FRAMBOISE / MOUSSE PRALINÉ</p>	<p>VELOUTÉ DE CHOU FLEURS À LA NOISETTE</p> <p>TARTINE SAVOYARDE</p> <p>SALADE VERTE / HARICOTS VERTS BIO</p> <p>CHÈVRE BUCHETTE</p> <p>FRUITS DE SAISON BIO / FRUITS DE SAISON</p>
VENDREDI 21 JANVIER	
<p>FLAMMEKUECHE / PIZZA REINE</p> <p>POISSON FRAIS</p> <p>RIZ THAÏ / WOK DE LÉGUMES</p> <p>BRIE</p> <p>FRUITS DE SAISON BIO / FRUITS DE SAISON</p>	<p>VELOUTÉ DE POIREAUX ET POIS CASSÉS</p> <p>BOULES D'AGNEAU AU CUMIN</p> <p>BOULGOUR / LÉGUMES COUSCOUS</p> <p>COMTÉ</p> <p>POMMES ÉCO RESPONSABLE RÔTI AU MIEL / PÊCHE AU SIROP</p>
SAMEDI 22 JANVIER	
<p>RADIS NOIRS RÉMOULADE / AVOCAT AU SURIMI</p> <p>LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE</p> <p>CAROTTES BIO / COEUR DE BLÉ</p> <p>FOURNOL</p> <p>FRUITS DE SAISON BIO / FRUITS DE SAISON</p>	<p>SOUPE DE LÉGUMES</p> <p>HAUT DE CUISSE BBC AU LAIT DE COCO</p> <p>PATATE DOUCE / SALSIFIS À L'AIL</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>PAIN PERDU DU CHEF / CLAFOUTIS</p>
DIMANCHE 23 JANVIER	
<p>SALADE DE CHÈVRE CHAUD / SALADE DE GÉSIERS CONFITS</p> <p>STEAK DU BOUCHER BÉARNAISE</p> <p>POMMES NOISETTES / ENDIVES BRAISÉES</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>MOELLEUX CHOCOLAT / PARIS BREST</p>	<p>SOUPE DE POISSON</p> <p>CHIPOLATAS AUX HERBES</p> <p>PURÉE DE PANAIS / HARICOTS BEURRE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>GOLIDA</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS / COMPOTE D'ABRICOT</p>

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.

L'ÉQUIPE API RESTAURATION VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 24 janvier au 30 janvier 2022

MIDI

SOIR

LUNDI 24 JANVIER	
<p>CHOU ROUGE AUX POMMES / CHAMPIGNONS À LA BULGARE</p> <p>CHEESE BURGER</p> <p>SALADE VERTE / FRITES</p> <p> FRUITS DE SAISON BIO / FRUITS DE SAISON</p>	<p>VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL</p> <p> DOS DE CABILLAUD MSC AU COULLIS DE CRUSTACÉS</p> <p>BROCOLIS / BOULGHOUR</p> <p>COMTÉ</p> <p> FRUITS DE SAISON BIO / FRUITS DE SAISON</p>
MARDI 25 JANVIER	
<p> TERRINE DE POISSON / RILLETES DE THON AU CITRON</p> <p> EMINCÉ DE DINDE BBC À L'INDIENNE</p> <p>RIZ BASMATI / BUTTERNUT BIO</p> <p>YAOURT NATURE FERMIER</p> <p>COMPOTE DE POMMES / POIRE POCHÉE AUX AMANDES</p>	<p> VELOUTÉ DE POTIRON BIO</p> <p> OEUFS BIO BROUILLÉS PORTUGAISE</p> <p>PETITS POIS / FENOUIL</p> <p>TOMME GRISE</p> <p>ANANAS RÔTI AUX ÉPICES / POIRE CHANTILLY</p>
MERCREDI 26 JANVIER	
<p> SALADE FRISÉE AUX LARDONS / RADIS ROSES</p> <p>MIJOTÉ DE BOEUF RACE À VIANDE</p> <p> GRATIN DE BLETTES / LINGOT BLANC LABEL ROUGE</p> <p>COULOMMIERS</p> <p> FROMAGE BLANC BIO / ENTREMET VANILLE</p>	<p> CRÈME DE POIREAUX</p> <p> POULET BBC YASSA</p> <p>SEMOULE BIO / AUBERGINE</p> <p>LEERDAMMER</p> <p>PRUNEAUX À L'ORANGE / COCKTAIL DE FRUITS</p>
JEUDI 27 JANVIER	
<p> SALADE D'ENDIVES À LA MIMOLETTE / CÉLÉRI BIO AU CURRY</p> <p>CHOUCROUTE ALSACIENNE</p> <p>POMMES VAPEURS / CHOUCROUTE</p> <p> TOMME DE SAVOIE AOC</p> <p>TAPIOCA AU LAIT / CRÈME PÂTISSÈRE À LA MÛRE</p>	<p> VELOUTÉ DE LÉGUMES</p> <p> CORDON BLEU NAPOLITAINE</p> <p> PÂTES BIO / HARICOTS VERTS BIO</p> <p> YAOURT NATURE FERMIER</p> <p> FRUITS DE SAISON BIO / FRUITS DE SAISON</p>
VENDREDI 28 JANVIER	
<p> POIREAUX VINAIGRETTE / BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p> POISSON FRAIS</p> <p>PURÉE DE COURGES BIO / EBLV</p> <p> FOURME D'AMBERT</p> <p> FRUITS DE SAISON BIO / FRUITS DE SAISON</p>	<p> CRÈME DE BROCOLIS AU KIRI</p> <p>TOULOUSE AUX OIGNONS</p> <p>CAROTTES BIO NAVETS / LENTILLES VERTES BIO</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>YAOURT AROMATISÉ / LIÉGEOIS CAFÉ</p>
SAMEDI 29 JANVIER	
<p>SALADE DE POIS-CHICHES / SALADE DE LENTILLES</p> <p>POT AU FEU</p> <p>LÉGUMES DU POT</p> <p>MUNSTER</p> <p> FRUITS DE SAISON BIO / FRUITS DE SAISON</p>	<p>BOUILLON DE POT AU FELU VERMICELLE</p> <p>CROISSANT AU JAMBON</p> <p>PURÉE DE PATATE DOUCE / ÉPINARDS À LA CRÈME</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>PANACOTTA FRUITS EXOTIQUES / POT DE CRÈME CHOCOLAT</p>
DIMANCHE 30 JANVIER	
<p>AVOCAT AU THON / PAMPLEMOUSSE AUX CREVETTES</p> <p>RÔTI DE VEAU À LA SAUGE</p> <p>TAGLIATELLE / CHAMPIGNONS</p> <p>BLEU DE BRESSE</p> <p> FINANCIER AU CITRON DU CHEF / BROWNIES</p>	<p> CRÈME DE LÉGUMES</p> <p>QUENELLES DE VOLAILE SAUCE BLANCHE</p> <p>RIZ BIO / BRUNOISE DE LÉGUMES</p> <p>CHÈVRE BÛCHE</p> <p>COMPOTÉE DE POMMES ÉCO RESPONSABLE / ABRICOT AU SIROP</p>

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.

L'ÉQUIPE API RESTAURATION VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 31 janvier au 06 février 2022

MIDI

SOIR

LUNDI 31 JANVIER	
<p> SALADE DE TORTIS BIO SURIMI / SALADE DE LENTILLES BIO</p> <p> RÔTI DE PORC</p> <p> CAROTTES BIO AU CUMIN</p> <p>FROMAGE FRAIS</p> <p>FROMAGE BLANC / MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p> POTAGE DU JOUR</p> <p>ESCALOPE DE DINDE A LA CREME</p> <p>RIZ</p> <p>FROMAGE</p> <p> CORBEILLE DE FRUITS / BANANE BIO</p>
MARDI 1 FÉVRIER	
<p> CÉLERI VINAIGRETTE BIO/POIREAUX VINAIGRETTE BIO</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX OLIVES</p> <p> HARICOTS BEURRE/CAROTTES BIO PERSILLÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>ILE FLOTTANTE/CRÈME DESSERT CARAMEL</p>	<p>POTAGE DU JOUR</p> <p>BOUCHE DE POISSON</p> <p>SALADE/RIZ AUX OIGNONS BIO</p> <p>FROMAGE</p> <p> COMPOTE POMME ANANAS/YAOURT FRUITS BIO</p>
MERCREDI 2 FÉVRIER	
<p> BETTERAVE MAÏS/SALADE NIÇOISE</p> <p>ROGNONS À LA MOUTARDE</p> <p> BOULGOUR BIO/CHOUX FLEUR BRAISÉ</p> <p>FROMAGE</p> <p> CORBEILLE DE FRUITS/BANANES BIO</p>	<p>POTAGE DU JOUR</p> <p>FRICADELLE DE BOEUF SAUCE FORESTIÈRE</p> <p>SALSIFI PERSILLÉ/PDT SAUTEES</p> <p>FROMAGE FRAIS</p> <p> RIZ AU LAIT BIO/LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>
JEUDI 3 FÉVRIER	
<p> SALADE DE CHOU ROUGE BIO/COLESLAW VINAIGRETTE</p> <p>GARNITURE CARBONARA</p> <p>SPAGHETTI</p> <p>YAOURT NATURE FERMIER</p> <p> POIRE POCHÉ/POMME AU FOUR</p>	<p>POTAGE DU JOUR</p> <p>WINGS DE POULETS</p> <p> HARICOT VERT BIO PERSIL/PÂTES AU BEURRE</p> <p>FROMAGE</p> <p>CRÈME DESSERT CAFÉ/FROMAGE BLANC SUCRE</p>
VENDREDI 4 FÉVRIER	
<p> TERRINE DE CAMPAGNE/ MOUSSE DE CANARD</p> <p>POISSON SELON ARRIVAGE</p> <p>ÉPINARD/PDT VAPEUR</p> <p>FROMAGE</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT/FROMAGE BLANC MIEL</p>	<p>POTAGE DU JOUR</p> <p> QUICHE CHORIZO</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>CORBEILLE DE FRUIT/SALADE DE FRUITS</p>
SAMEDI 5 FÉVRIER	
<p>POMELOS/ SALADE DE SURIMI</p> <p>STEAK HACHÉ SAUCE MARCHAND VIN</p> <p> PÂTES AU BEURRE BIO/HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE PATE MOLLE</p> <p> CORBEILLE DE FRUIT/KIWI BIO</p>	<p>POTAGE DU JOUR</p> <p>OMELETTE CHAMPIGNON</p> <p> SALADE/PURÉE DE CAROTTES BIO</p> <p>FROMAGE</p> <p> CÔNE/KIWI BIO</p>
DIMANCHE 6 FÉVRIER	
<p> D'ARTICHAUT AU THON/AVOCAT VINAIGRETTE</p> <p>POULET</p> <p>Frites/SALADES</p> <p>FROMAGE FRAIS</p> <p>TARTE CITRON/FLAN PÂTISSIER</p>	<p>POTAGE DU JOUR</p> <p>FILET DE POISSON MELNIÈRE</p> <p> RIZ BASMATI/BROCOLIS BIO</p> <p>FROMAGE</p> <p> CORBEILLE DE FRUIT/BANANE BIO</p>

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.

L'ÉQUIPE API RESTAURATION VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT

API RESTAURATION, ZONE DE L'HORBETOUX - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS LILLE MÉTROPOLE 977 181 010



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 07 février au 13 février 2022

MIDI

SOIR

LUNDI 7 FÉVRIER	
TABOULÉ / SALADE DE POMMES DE TERRE RÔTI DE BOEUF PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE PÂTE MOLLE CORBEILLE DE FRUIT / FRUIT DE SAISON BIO	POTAGE STEAK DE VEAU ROSTIS DE LÉGUMES FROMAGE LIÉGEOIS VANILLE / FROMAGE BLANC BIO
MARDI 8 FÉVRIER	
CAROTTES RÂPÉES BIO / CÉLERI RÉMOULADE FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON RIZ AUX OIGNONS/CHOUX BRAISÉS BIO FROMAGE PÂTE FERME SEMOULE AU LAIT/CÔNE VANILLE FRAISE	POTAGE DU JOUR CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE FROMAGE POMME AU FOUR/BANANE BIO CARAMÉLISÉE
MERCREDI 9 FÉVRIER	
POIREAUX BIO VINAIGRETTE / SALADE D'ASPERGES SAUCISSES LENTILLES/BROCOLIS BIO FROMAGE FRAIS CORBEILLE DE FRUIT/ FRUIT BIO	POTAGE DU JOUR OEUF BROUILLÉ CHAMPIGNONS/ SALADE VERTE FROMAGE YAOURT AU FRUIT/CRÈME DESSERT VANILLE
JEUDI 10 FÉVRIER	
COLESLAW / ENDIVES VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET LABEL ROUGE À LA NORMANDE HARICOTS VERTS BIO/POMMES DE TERRE GRENAILLES LOCALES FROMAGE PÂTE PERSILLÉE PANNA COTTA EXOTIQUE/RIZ AU LAIT	POTAGE DU JOUR CÔTE DE PORC PURÉE DE PDT/CAROTTES BIO PERSILLÉES FROMAGE CORBEILLE DE FRUIT/ FRUIT DE SAISON BIO
VENDREDI 11 FÉVRIER	
SALADE MAÏS MIMOLETTE/FRISÉE AUX LARDONS POISSON SELON ARRIVAGE FONDUE DE POIREAUX/POIS CHICHES AUX ÉPICES DOUCE FROMAGE PÂTE FERME CRÈME DESSERT CHOCOLAT/ILE FLOTTANTE	POTAGE DU JOUR TAJINE DE DINDE ET SES LÉGUMES/SEMOULE FROMAGE COMPOTE POMME CASSIS/POMME AU FOUR
SAMEDI 12 FÉVRIER	
OEUF DUR VINAIGRETTE / OEUF DUR AU THON CORDON BLEU TORTIS BIO AU BEURRE/HARICOTS BEURRE FROMAGE PÂTE MOLLE CORBEILLE DE FRUIT/COMPOTE POMMES CASSIS	POTAGE DU JOUR SAUTÉ DE VEAU MARENGO SALSIFIS/SALADES FROMAGE FRAIS FAISSELLE SUCRÉE/FROMAGE BLANC AUX FRUIT
DIMANCHE 13 FÉVRIER	
CHAMPIGNONS À LA GRECQUE / BETTERAVES VINAIGRETTE GIGOT AGNEAU FLAGEOLETS/POMMES DUCHESSES FROMAGE PÂTE FERME TARTE NORMANDE/TARTE MYRTILLES	POTAGE DU JOUR CRÉPINETTE SAUCE AU VIN SEMOULE BIO/POTIRON RÔTI FROMAGE CORBEILLE FRUIT / FRUIT DE SAISON BIO

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.

L'ÉQUIPE API RESTAURATION VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT

