

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 03 juin au 09 juin 2024

MIDI

SOIR



LUNDI 3 JUIN	
TOMATE VINAIGRETTE CIBOULETTE CONCOMBRE BIO À L'ESTRAGON	MELON PASTÈQUE
CÔTE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE POMME DUCHESSE BIO HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	BIO AIGUILLETTE DE VOLAILE AU CURCUMA PURÉE DE CÉLÉRI COURGETTES BIO
FROMAGE	FROMAGE
ANANAS AU SIROP ABRICOT AU SIROP	BIO FRUIT DE SAISON BIO PÊCHES AU SIROP
MARDI 4 JUIN	
BIO SALADE DE PERLES BIO AU SURIMI PIÉMONTAISE	BIO BETTERAVE BIO VINAIGRETTE MACÉDOINE MAYONNAISE
HACHIS PARMENTIER SALADE /	BIO ROGNON À LA BOURGUIGNONNE COEUR DE BLÉ BIO PIPERADE
FROMAGE	FROMAGE
LIÉGEOIS VANILLE FLAN NAPPÉ CARAMEL	BIO FRUITS BIO DE SAISON
MERCREDI 5 JUIN	
PÂTÉ CROÛTE CORNICHONS MOUSSE DE CANARD CORNICHONS	TABOULÉ SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE
BIO RÔTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS MACARONI BIO AUBERGINES À LA TOMATE	BIO FILET DE POISSON MELNIÈRE RIZ BIO BRUNOISE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	ENTREMETS PISTACHE ENTREMETS VANILLE
JEUDI 6 JUIN	
MELON TOMATES FRAÎCHES AUX BASILIC	COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE ASPERGES SAUCE MOUSSELINE
BIO SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES PURÉE DE POMME DE TERRE BROCOLIS BIO	BIO JAMBON GRILLÉ SAUCE PORTO FLAGEOLETS CUISINÉS CAROTTES BIO FRAÎCHES
FROMAGE	FROMAGE
RIZ AU LAIT MAISON SEMOULE AU LAIT MAISON	COMPOTE DE POMMES MAISON COMPOTE DE BANANES MAISON
VENDREDI 7 JUIN	
CHAMPIGNONS FRAIS VINAIGRETTE CÉLÉRI FRAIS RÉMOULADE	SALADE DE MUSEAU SALADE DE CERVELAS
BIO POISSON SELON ARRIVAGE SEMOULE BIO JULIENNE DE LÉGUMES	TRESSE DE VOLAILE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
BIO FRUITS BIO DE SAISON	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS
SAMEDI 8 JUIN	
TERRINE DE LÉGUMES SAUCE TOMATE COURGETTE RÂPÉE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE POMME DE TERRE À L'ÉCHALOTE SALADE NIÇOISE
SAUTÉ DE POULET AU CURRY RIZ BASMATI HARICOTS BEURRE À L'AIL	BIO SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE COQUILLETES BIO AU BEURRE TOMATE PROVENÇALE
FROMAGE	FROMAGE
BIO FRUITS BIO DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ YAOURT AU FRUITS
DIMANCHE 9 JUIN	
AVOCAT VINAIGRETTE AVOCAT MAYONNAISE	GASPACHO CHOU-FLEUR FRAIS VINAIGRETTE
BIO RÔTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE POMMES DE TERRE GRENAILLES CAROTTES BIO FRAÎCHES	OMELETTE AUX POMME DE TERRE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
ECLAIR CAFÉ ECLAIR CHOCOLAT	BIO FRUITS BIO 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

AN RESTAURATION, ZONE DE L'HORRETOUX - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS LILLE MÉTROPOLE 911 181 010

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 10 juin au 16 juin 2024

MIDI

SOIR



LUNDI 10 JUIN	
TOMATES FRAÎCHES BASILIC TOMATE MIMOSAS	MELON PASTÈQUE
DUO DE MERGUEZ ET CHIPOLATAS GRILLÉES MOGETTES CUISINÉES COURGETTES BIO FRAÎCHES	PIZZA AU THON MAISON SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
CRÈME AUX OEUFS CRÈME CARAMEL	COCKTAIL DE FRUITS PÊCHES AU SIROP
MARDI 11 JUIN	
OEUF DUR MAYONNAISE OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	Bio SALADE DE LENTILLES BIO SALADE DE POIS CHICHES ÉPICÉS
MERLU SAUCE BEURRE BLANC RIZ BIO EPINARDS BIO BÉCHAMEL	FRICADELLES SAUCE TOMATE CAROTTES BIO FRAÎCHES
FROMAGE	FROMAGE
BEIGNETS FRAMBOISE BEIGNETS ABRICOT	Bio FRUITS BIO DE SAISON
MERCREDI 12 JUIN	
Bio BETTERAVE BIO CRÈME DE CHÈVRE POIREAU FRAIS VINAIGRETTE	FRIAND FROMAGE CRÊPES AU FROMAGE
RÔTI DE DINDE SAUCE POIVRE VERT GRATIN DAUPHINOIS SALSIFIS PERSILLÉS	OMELETTES AUX HERBES SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	SEMOULE AU LAIT CHOCOLATÉ MAISON RIZ AU LAIT AU RAISINS MAISON
JEUDI 13 JUIN	
CAROTTES RÂPÉES AUX AMANDES RADIS ROSES ET BEURRE	CHAMIGNONS CIBOULETTE CHOU BLANC FRAIS VINAIGRETTE
LONGE DE PORC À LA DIJONNAISE PETITS POIS CUISINÉS AUBERGINES EN GRATIN	Bio BOULETTE D'AGNEAU AU CUMIN SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGE	FROMAGE
PÊCHE AU SIROP ET GRENADINE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	LIÉGEOIS CHOCOLAT LIÉGEOIS VANILLE
VENDREDI 14 JUIN	
SALADE PARISIENNE SALADE NORMANDE	TERRINE PROVENÇALE TERRINE DE POISSON
POISSON SELON ARRIVAGE POMME DE TERRES FRAÎCHES VAPEUR HARICOTS PLATS PERSILLÉS	LASAGNE MAISON MESCLUN /
FROMAGE	FROMAGE
MOUSSE CHOCOLAT BLANC MOUSSE PRALINÉ	Bio FRUITS BIO DE SAISON
SAMEDI 15 JUIN	
MELON PASTÈQUE	Bio SALADE DE BLÉ BIO BIO TABOULÉ DE BOULGOUR BIO
BLANQUETTE DE VEAU RIZ BIO BROCOLIS BIO FRAIS	QUICHES LORRAINE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
BANANE AU CARAMEL ANANAS CARAMÉLISÉ	MOUSSE CITRON MOUSSE NOIX DE COCO
DIMANCHE 16 JUIN	
MACÉDOINE VINAIGRETTE RATATOUILLE FROIDE	FRIAND À LA VIANDE FRIAND AU FROMAGE
SALUTÉ DE PORC AU CARAMEL NOUILLE CHINOISE TIAN DE LÉGUMES MAISON	Bio HAUT DE CUISSE DE POULET BASQUAISE MACARONS BIO POÊLÉ DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
BAVAROIS FRAMBOISE BAVAROIS PASSION	COMPOTE DE POMME-CASSIS COMPOTE DE POMME-FRAMBOISE

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'HORRETOUX - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS LELE MÉTROPOLE 411 811 010

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 17 juin au 23 juin 2024

MIDI

SOIR



LUNDI 17 JUIN	
SALADE DE MÂCHE ET BLEU SALADE VERTE À LA MIMOLETTE	SALADE DE PÂTES MÂIS VINAIGRETTE
BOEUF AUX OLIVES GALETTE DE POMME DE TERRE CAROTTES BIO FRAÎCHES	QUICHE LORRAINE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE POMMES MAISON COMPOTE DE POIRES MAISON	ENTREMETS VANILLE ENTREMETS CHOCOLAT
MARDI 18 JUIN	
PIÉMONTAISE TABOULÉ	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE SALADE DE SOJA
RÔTI DE PORC FRAIS À L'ESTRAGON RIZ BIO COURGETTES BIO FRAÎCHES	OMELETTE AUX FROMAGES SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
CÔNES VANILLE CÔNES CHOCOLAT	FRUITS BIO DE SAISON
MERCREDI 19 JUIN	
SALADE DE COEUR DE PALMIER SALADE DE SOJA	RADIS ROSES BEURRE MELON
SAUTÉ DE VEAU FRAIS AUX ROMARIN SPAGHETTI BIO TOMATES PROVENÇALE	NUGGETS DE POISSON SAUCE TARTARE JARDINIÈRE AVEC POMME DE TERRE /
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	MOLISSE CAPPUCCINO MOLISSE CHOCOLAT BLANC
JEUDI 20 JUIN	
ANIMATION CREOLE	CERVELAS VINAIGRETTE MUSEAU VINAIGRETTE
	FEUILLETÉ SALIMON SALADE /
	FROMAGE
	ANANAS AU SIROP POIRE AU SIROP
VENDREDI 21 JUIN	
MELON PÂTÈQUE	BOULGOUR AU THON SALADE DE PERLES SURIMI
POISSON SELON ARRIVAGE POMME VAPEUR BRUNOISE DE LÉGUMES	PAUPIETTE DE PORC SAUCE TOMATE BLÉ BIO AUBERGINES FRAÎCHES
FROMAGE	FROMAGE
POMMES RÔTIES PRUNEAUX À L'ORANGE	CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE
SAMEDI 22 JUIN	
CHOU-FLEUR À L'ÉCHALOTE FONDS D'ARTICHAUT VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHE ÉPICÉS SALADE CHINOISE
ANDOUILLETTE FRAÎCHE SAUCE MOUTARDE FRITES CHOU ROMANESCO	STEAK DE VEAU GRATINÉ AU CHEDDAR POTATOES WEDGE POIREAUX FRAIS BÉCHAMEL
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	FRUITS BIO DE SAISON
DIMANCHE 23 JUIN	
AVOCAT MAYONNAISE PÊCHES AU THON	TOMATES VINAIGRETTE CONCOMBRE À LA CRÈME
TAJINE DE POULET AUX FRUITS SECS SEMOULE BIO LÉGUMES TAGINE	JAMBON AU PORTO FARFALLES BIO AU BEURRE PIPERADE
FROMAGE	FROMAGE
PARIS BREST CHOU À LA VANILLE	FRUITS BIO 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

AN RESTAURATION, ZONE DE L'HORRETOUX - 56 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS LILLE MÉTROPOLE 411 381 010