



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 26 août au 01 septembre 2024

MIDI

SOIR

LUNDI 26 AOÛT	
COLESLAW CÉLÉRI BIO RÉMOULADE	PASTÈQUE MELON
CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE DE POMME DE TERRE FONDUE DE POIREAUX	CORDON BLEU BOULGOUR PURÉE DE CAROTTE
FROMAGE	FROMAGE
POMMES AU FOUR POIRES AU VIN	TARTE AU CITRON PARIS BREST
MARDI 27 AOÛT	
Bio SALADE DE RIZ BIO AU THON SALADE DE PÂTES BIO AUX POIVRONS	MACÉDOINE MAYONNAISE BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
Bio SAUTÉ DE BOEUF À LA PROVENÇALE SEMOULE BIO RATATOUILLE	CRÉPINETTE GRILLÉE LENTILLES CUISINÉES HARICOTS VERTS PERSILLÉS
FROMAGE	FROMAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT MOUSSE CARAMEL	Bio FRUITS BIO DE SAISON
MERCREDI 28 AOÛT	
SALAMI ET BEURRE TERRINE DE CAMPAGNE CORNICHONS	TABOULÉ SALADE DE PÂTES BIO
Bio BROCHETTE DE VOLAILE Bio COQUILLETTE BIO AU BEURRE Bio EPINARDS BIO AUX CROÛTONS	Bio NUGGETS DE POISSON SAUCE TARTARE RIZ BIO CORDIALE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
GLACES GLACES	FLAN AU CAFÉ FLAN AU CARAMEL
JEUDI 29 AOÛT	
Bio CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE TOMATES BIO BASILIC	SALADE DE COEUR DE PALMIER SALADE DE POIS CHICHES ÉPICÉS
PAUPIETTE AU VEAU AUX OLIVES POMME DE TERRE VAPEUR Bio BROCOLIS BIO AU BEURRE	Bio JAMBON GRILLÉ SAUCE PORTO MOGETTES CUISINÉES CAROTTES BIO FRAÎCHES
FROMAGE	FROMAGE
ENTREMET PISTACHE + MADELEINE ENTREMET VANILLE + MADELEINE	COMPOTE DE POMMES COMPOTE DE BANANES
VENDREDI 30 AOÛT	
Bio COURGETTES BIO RAPÉES AU FROMAGE BLANC CAROTTES BIO RAPÉES AU CLIMIN	OEUFS DURS MAYONNAISE OEUF DUR SAUCE COCKTAIL
Bio POISSON SELON ARRIVAGE COEUR DE BLÉ BIO JULIENNE DE LÉGUMES	CROQUE-MONSIEUR SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
Bio FRUITS BIO DE SAISON	PANA COTTA CARAMEL PANA COTTA COULIS DE FRUITS
SAMEDI 31 AOÛT	
Bio BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SALADE DE FONDS D'ARTICHAUT	FRIAND FROMAGE FRIAND À LA VIANDE
Bio ESCALOPE DE VOLAILE À LA CRÈME RIZ BIO Bio TOMATES BIO PROVENÇALE	Bio RÔTI DE PORC FROID SPAGHETTIS BIO AU BEURRE HARICOTS PLATS
FROMAGE	FROMAGE
Bio FRUITS BIO DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS YAOURT NATURE SUCRÉ
DIMANCHE 1 SEPTEMBRE	
ASPERGES VINAIGRETTE SALADE DE COEUR DE PALMIER	DUO D'HARICOTS VINAIGRETTE CHOU-FLEUR VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE
STEAK HACHÉ DE BOEUF BÉARNAISE FRITES CHOU ROMANESCO	OMELETTE AU FROMAGE SALADE DE MAÏS /
FROMAGE	FROMAGE
ECLAIR CAFÉ ÉCLAIR 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

API RESTAURATION, ZONE DE L'ÎLE DE RÉ - 16 IMPASSE GASTON CHARVATTE, RCS ILE DE RÉ 911 010



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 02 septembre au 08 septembre 2024

MIDI

SOIR

LUNDI 2 SEPTEMBRE	
TOMATE MIMOSAS TOMATE AU BASILIC	MELON PASTÈQUE
CHIPOLATAS GRILLÉES POMME DE TERRE SAUTÉES PIPERADE	PIZZA AU 3 FROMAGES DU CHEF SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC CASSONADE FROMAGE BLANC AU MIEL	COKCTAIL DE FRUITS ABRICOTS AU SIROP
MARDI 3 SEPTEMBRE	
TERRINE DE SAUMON TERRINE AUX DEUX POISSONS	SALADE DE PÉPINETTES SALADE DE BLÉ
COLIN BEURRE BLANC	BOULETTE DE BOEUF À LA MAROCAINE
Bio RIZ BIO	Bio SEMOULE BIO
Bio EPINARDS BIO	POIVRONS GRILLÉS
FROMAGE	FROMAGE
BEIGNETS AUX ABRICOTS BEIGNETS AUX POMMES	Bio FRUITS BIO DE SAISON
MERCREDI 4 SEPTEMBRE	
Bio BETTERAVES BIO VINAIGRETTE POIREAUX VINAIGRETTE	Bio POTAGE DE LÉGUMES BIO
PILONS DE POULET MARINÉS FRITES	OMELETTES AU POMME DE TERRE MESCLUN
Bio HARICOTS VERTS BIO	/
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	SEMOULE AU LAIT RIZ AU LAIT
JEUDI 5 SEPTEMBRE	
MELON PASTÈQUE	RADIS BEURRE RADIS NOIR BEURRE
Bio CÔTE DE PORC AU CURCUMA Bio TAGLIATELLES BIO AU BEURRE	BURGER AU VEAU GRATINÉ AU CHEDDAR BLÉ
CAROTTES BIO FRAÎCHE	RATATOUILLE
FROMAGE	FROMAGE
ABRICOTS AU SIROP PÊCHE AU SIROP	CRÈME VANILLE CRÈME PRALINÉ
VENDREDI 6 SEPTEMBRE	
SALADE DU CHEF SALADE MIXTE	SALADE DE MAÏS SALADE DE POIS CHICHES ÉPICÉS
POISSON SELON ARRIVAGE QUINOA AU BEURRE HARICOTS BEURRE	LASAGNE DE BOEUF MESCLUN
FROMAGE	FROMAGE
GLACES	Bio FRUITS BIO DE SAISON
SAMEDI 7 SEPTEMBRE	
PATÉ DE CAMPAGNE PATÉ DE FOIE	Bio SALADE DE RIZ BIO TABOULÉ
RÔTI DE VEAU AU JUS RIZ BIO	QUICHE LORRAINE SALADE VERTÉ
Bio COURGETTES BIO FRAÎCHES	/
FROMAGE	FROMAGE
COMPOTES DE POMMES COMPOTES DE BANANES	MOUSSE CHOCOLAT MOUSSE CAFÉ
DIMANCHE 8 SEPTEMBRE	
MACÉDOINE MAYONNAISE RATATOUILLE VINAIGRETTE	GASPACHO DE TOMATE
SAUTÉ DE PORC AU CURRY POMMES NOISETTES	Bio AIGUILLETTE DE VOLAILLE AU PARIKA COQUILLETES BIO
Bio BROCOLIS BIO	CORDIALE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
ECLAIR CAFÉ ECLAIR CHOCOLAT	COMPOTES DE POMME-FRAISES COMPOTES DE POMME-FRAMBOISES

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'HÔPITAL - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS ILE DE RÉ 911 01 010



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 09 septembre au 15 septembre 2024

MIDI

SOIR

LUNDI 9 SEPTEMBRE	
Bio CONCOMBRE BIO À LA CRÈME CAROTTES RAPÉES AU CITRON	Bio SALADE DE PÂTES BIO AU JAMBON SALADE DE PERLES AU SURIMI
SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS POMMES DE TERRES SAUTÉES NAVETS FRAIS BRAISÉS	CROQUE MONSIEUR SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
COMPOTES DE POMMES DU CHEF COMPOTE DE POIRES DU CHEF	CRÈME PISTACHE CRÈME CHOCOLAT
MARDI 10 SEPTEMBRE	
SALADE DE POMME DE ERRE À L'ÉCHALOTES TABOULÉ DE QUINOA	FONDS D'ARTICHALITS VINAIGRETTE POIREAUX VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC À LA MOUTARDE TAGLIATELLES AU BEURRE COURGETTES BIO FRAÎCHES	OMELETTES AUX HERBES RATATTOUILLE DU CHEF
Bio FROMAGE	FROMAGE
NAPPÉ CARAMEL CRÈME DESSERT AU CARAMEL	Bio FRUITS BIO DE SAISON
MERCREDI 11 SEPTEMBRE	
TERRINE DE POISSON TERRINE DE LÉGUMES	CHOU BLANC RAPÉ MIMOLETTE CHOU ROUGE RAPÉ AUX RAISINS
PAUPIETTE AU VEAU À L'ANCIENNE LENTILLES CUISINÉES TOMATES RÔTIES	Bio FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE BIO BOULGOUR BIO BIO BROCOLIS BIO
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	BEIGNETS AU CHOCOLAT BEIGNETS FRAMBOISE
JEUDI 12 SEPTEMBRE	
CAROTTES RAPÉES AUX RAISINS CÉLÉRI RAPÉS AUX POMMES	CERVELAS SAUCISSON À L'AIL
STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE FRITES POÊLÉ DE CHAMPIGNONS	CRÊPES AUX FROMAGES SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS FROMAGE BLANC AU MIEL	ANANAS AU SIROP POIRES AU SIROP
VENDREDI 13 SEPTEMBRE	
MELON PASTÉQUE	SALADE DE RIZ AU SURIMI SALADE DE PÉPINETTES
Bio POISSON SELON ARRIVAGE COQUILLETES BIO BRUNOISE DE LÉGUMES	Bio SAUTÉ DE PORC AU CURRY SEMOULE BIO AUBERGINES À LA TOMATES
FROMAGE	FROMAGE
POMMES RÔTIES BANANES RÔTIES	RIZ AU LAIT TAPIOCA AU LAIT
SAMEDI 14 SEPTEMBRE	
CHOU-FLEUR VINAIGRETTE ÉCHALOTES HARICOTS BEURRES VINAIGRETTES	MACÉDOINE VINAIGRETTE JULIENNE DE LÉGUMES
LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE ECRASÉ DE POMME DE TERRE CÉLÉRI BRAISÉ	Bio BURGER DE VEAU AUX CHAMPIGNONS PENNE BIO AU BEURRE POIREAUX BÉCHAMEL
FROMAGE	FROMAGE
Bio FRUITS BIO DE SAISON	Bio FRUITS BIO DE SAISON
DIMANCHE 15 SEPTEMBRE	
AVOCATS MAYONNAISE PÊCHES AU THON	SALADE DE TOMATES ET CHÈVRE CONCOMBRE VINAIGRETTE
Bio CUISSE DE POULET AUX HERBES SEMOULE BIO AU JUS BIO HARICOTS VERTS BIO	JAMBON AU PORTO GNOCCHI PIPERADE
FROMAGE	FROMAGE
TARTE AUX FRUITS TARTE AUX FRUITS	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

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 16 septembre au 22 septembre 2024



MIDI

SOIR

LUNDI 16 SEPTEMBRE	
MAQUEREUX AU VIN BLANC SARDINE À L'HUILE	Bio SALADE DE PÂTES BIO À L'EMMENTAL SALADE DE RIZ BIO AU JAMBON
HACHIS PARMENTIER MESCLUN /	Bio QUICHE PROVENÇALE SALADE DE TOMATE BIO /
FROMAGE	FROMAGE
Bio FRUITS BIO DE SAISON	FROMAGES BLANC COULIS DE FRUITS FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ
MARDI 17 SEPTEMBRE	
COURGETTES RAPÉES CHOU ROUGE RAPÉS	FRIAND À LA VIANDE FRIAND AU FROMAGE
Bio PAVÉ POISSON BÉARNAISE RIZ BIO AU BEURRE FONDUE DE POIREAUX	Bio NUGGETS DE POULET SAUCE BARBECUE COQUILLETES BIO AU BEURRE HARICOTS PLATS PERSILLÉS
FROMAGE	FROMAGE
BANANES RÔTIES POMMES RÔTIES	SEMOULE AU LAIT RIZ AU LAIT
MERCREDI 18 SEPTEMBRE	
Bio BETTARAVES BIO VINIGRETTE SALADE DE MAÏS À L'ÉCHALOTE	SALADE DE POMME DE TERRE SALADE DE POIS CHICHES
RÔTI DE BOEUF SAUCE AU BLEU FRITES SALADE VERTE	Bio BOULETTES À L'AGNEAU FAÇON TAGINE SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	COMPOTE DE PÊCHES COMPOTE D'ANANAS
JEUDI 19 SEPTEMBRE	
Bio TOMATE BIO MOZARELLA TOMATE BIO BASILIC	COLESLAW CHAMPIGNONS À LA CRÈME
SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉ MOGETTES CUISINÉES CAROTTES VICHY	LASAGNE MAISON MESCLUN /
FROMAGE	FROMAGE
GLACES	MIRABELLES AU SIROP QUETCHES AU SIROP
VENDREDI 20 SEPTEMBRE	
Bio CAROTTES BIO RAPÉES CONCOMBRE BIO BULGARE	POIREAUX VINAIGRETTE CHOU-FLEUR VINAIGRETTE
Bio POISSON SELON ARRIVAGE BOULGOUR BIO Bio EPINARDS BIO À LA CRÈME	QUICHE AUX FROMAGES SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE POMMES COMPOTE DE BANANES	ENTREMET PISTACHE ENTREMET PRALINÉ
SAMEDI 21 SEPTEMBRE	
SALADE DE LA MER SALADE DU CHEF	SALADE DE PERLES SALADE DE PÉPINETTES
SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY COEUR DE BLÉ ET POIVRONS JULIENNE DE LÉGUMES	Bio COTE DE PORC À LA MOULTARDE MACARONIS BIO AU BEURRE TIAN DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
Bio FRUITS BIO DE SAISON	YAOURT SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ
DIMANCHE 22 SEPTEMBRE	
Bio ASPERGES MAYONNAISE SALADE DE BROCOLIS BIO AUX AMANDES	MELON PÂTÈQUE
Bio RÔTI DE VEAU SAUCE MADÈRE PETIT POIS BIO CUISINÉS ENDIVES BRAISÉES	OMELETTES POMME DE TERRE SALADE
FROMAGE	FROMAGE
TARTE AUX POMMES NORMANDE TARTE POIRE BOURDALOLI	PRUNEUX AU THÉ PRUNEUX 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.

L'ÉQUIPE API RESTAURATION VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT



api

Conception CUCapi

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 23 septembre au 29 septembre 2024

MIDI

SOIR

LUNDI 23 SEPTEMBRE	
SALADE MARCO POLO PIÉMONTAISE	FEUILLETÉ HOT-DOG FEUILLETÉ FROMAGE
COLOMBO DE PORC FARFALLES BIO AU BEURRE BROCOLIS BIO FRAIS	POULET TEX-MEX POMMES NOISETTES COURGETTES BIO FRAÎCHES
FROMAGE	FROMAGE
PANNA COTTA CHOCOLAT PANNA COTTA COULIS DE FRUITS	FRUITS BIO DE SAISON
MARDI 24 SEPTEMBRE	
CAROTTES BIO RAPÉES CÉLERI BIO RÉMOULADE	SALADE DE COEUR DE PALMIERS SALADE DE FONDS D'ARTICHAULTS
BLANQUETTE DE VEAU RIZ BIO HARICOTS BEURRES PERSILLÉS	POISSON MELNIÈRE AU CITRON ET MAYONNAISE BUTTERNUTS HARICOTS VERTS BIO
FROMAGE	FROMAGE
TARTE GRILLÉE AUX POMMES TARTE GRILLÉE AUX ABRICOTS	COMPOTE DE POMMES COMPOTE DE BANANES
MERCREDI 25 SEPTEMBRE	
BETTERAVES BIO MIMOSAS MACÉDOINE MAYONNAISE	TABOULÉ SALADE DE RIZ AU THON
FOIE DE VEAU PERSILLÉ POMME SAUTÉES EPINARDS BIO À LA CRÈME	FRICADELLES SAUCE TOMATE GRATIN DAUPHINOIS CHOLI ROMANESCO
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	SEMOULE AU LAIT TAPIOCA AU LAIT
JEUDI 26 SEPTEMBRE	
TOMATE FÊTA TOMATE MOZZARELLA	SALADE DE POMME DE TERRE ET CERVELAS SALADE DE PERLE AU SURIMI
CHIPOLATAS ET MERGUEZ GRILLÉES FLAGEILETS CLUISINÉS RATATOUILLE MAISON	CORDON BLEU À LA VOLAILLE PATES AU BEURRE CAROTTES PERSILLÉES
FROMAGE	FROMAGE
ANANAS AU SIROP PÊCHE AU SIROP	CRÈME AUX OEUFS CRÈME CARAMEL
VENDREDI 27 SEPTEMBRE	
TERRINE DE CAMPAGNE CORNICHONS PÂTÉ DE FOIE CORNICHONS	TOMATES MOZZARELLA CAROTTES RAPÉES AU CUMIN
POISSON SELON ARRIVAGE LINGUINES AU PESTO FONDUE D'ENDIVES	QUICHE PROVENÇALE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
ENTREMET PISTACHE ENTREMET PRALINÉ	FRUITS BIO DE SAISON
SAMEDI 28 SEPTEMBRE	
POIREAUX VINAIGRETTE HARICOT VERT BIO AUX NOIX	SALADE DE MAÏS VINAIGRETTE SALADE DE PÉPINETTES AUX FROMAGES
BOURGUIGNON FRITES CAROTTES BIO BRAISÉES	OEUFS DURS BÉCHAMEL COEUR DE BLÉ BIO EPINARDS BIO
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP ANANAS AU SIROP
DIMANCHE 29 SEPTEMBRE	
CONCOMBRE BIO À LA CRÈME TOMATE BIO AU BASILIC	MACÉDOINE VINAIGRETTE BETTERAVES VINAIGRETTE
CUISSE DE POULET AU JUS PENNE BIO AU BEURRE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	NUGGETS DE POISSON RIZ BIO BRUNOISE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
MILLE FEUILLE PARIS BREST	FRUITS BIO DE SAISON



api

Conception CA/Api

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 30 septembre au 06 octobre 2024

MIDI

SOIR

LUNDI 30 SEPTEMBRE	
PIÉMONTAISE TABOULÉ	Bio POTAGE DE LÉGUMES BIO
RÔTI DE BOEUF À LA BORDELAISE GALETTE D'ÉPOMME DE TERRE POÉLÉE DE LÉGUMES	Bio STEAK HACHÉ DE VEAU GRATINÉ BOULGOUR BIO BROCOLIS BIO FRAIS
FROMAGE	FROMAGE
Bio FRUITS BIO DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT LIÉGEOIS CAFÉ
MARDI 1 OCTOBRE	
RADIS ROSE TOMATES BIO BASILIC	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE CHOU ROUGE AUX RAISINS
Bio FILET DE POISSON BASQUAISE RIZ BIO PIPERADE DU CHEF	QUICHE LORRAINE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
RIZ AU LAIT SEMOULE AU LAIT	PRUNEAUX AU SIROP POIRES AUX SIROP
MERCREDI 2 OCTOBRE	
CHOU-FLEUR ÉCHALOTE SALADE DE MAÏS	SALADE DE PÂTES AU FROMAGES MACEDOINE MAYONNAISE
BOUDIN NOIR PURÉE DE POMME DE TERRE DU CHEF POMMES FRUITS	Bio OMELETTES AUX HERBES GNOCCHI COURGETTES BIO FRAÎCHES
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE CRÈME DESSERT CHOCOLAT
JEUDI 3 OCTOBRE	
Bio CAROTTES BIO RAPÉES AUX RAISINS CHOU BLANC AUX POMMES	Bio POTAGE DE LÉGUMES BIO
Bio SAUTÉ DE VOLAILLES AUX CHAMPIGNONS BLÉ BIO JULIENNE DE LÉGUMES	Bio SAUTÉ DE PORC AUX ÉPICES RIZ BIO CHOU ROMANESCO
FROMAGE	FROMAGE
BEIGNETS AUX CHOCOLAT BEIGNETS AUX POMMES	Bio FRUITS BIO DE SAISON
VENDREDI 4 OCTOBRE	
SALADE DE MÂCHE À L'EMMENTAL SALADE DE MÂCHE AUX NOIX	PIZZA MAISON FLAMMEKUCHE
Bio POISSON SELON ARRIVAGE POMME VAPEUR HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	HALUT DE CUISSÉ DE POULET MARINÉ AU PAPRIKA BUTTERNUT RÔTI SALSIFIS PERSILLÉS
FROMAGE	FROMAGE
MOUSSE CHOCOLAT BLANC MOUSSE CHOCOLAT NOIR	COMPOTE DE POMMES DU CHEF COMPOTE DE BANANES DU CHEF
SAMEDI 5 OCTOBRE	
OEUFS DURS MAYONNAISE OEUFS DURS VINAIGRETTE	SALADE DE PERLE AU JAMBON SALADE DE RIZ AU THON
Bio RÔTI DE PORC AU JUS SPAGHETTI BIO PURÉE DE CÉLÉRI MAISON	Bio PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS MACARONI BIO CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ
FROMAGE	FROMAGE
Bio FRUITS BIO DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS YAOURT NATURE SUCRÉ
DIMANCHE 6 OCTOBRE	
ASPERGES MAYONNAISE SALADE DE COEUR DE PALMIERS	Bio POTAGE DE LÉGUMES BIO
Bio NAVARIN D'AGNEAU SEMOULE BIO LÉGUMES TAJINE	Bio SAUCISSE DE TOULOUSE SPAGHETTIS BIO CAROTTES BIO AU BEURRE
FROMAGE	FROMAGE
ECLAIR À LA VANILLE ECLAIR AU 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

API RESTAURATION, ZONE DE L'HÔTELTOUX - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS LILLE MÉTROPOLE 411 981 010