



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 17 février au 23 février 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 17 FÉVRIER	
RADIS BEURRE	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS
JAMBON LAQUÉ FRITES BRUNOISE DE LÉGUMES	HAUT DE CUISSE DE POULET AU PAPRIKA BLÉ AU BEURRE HARICOTS VERTS
FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	CRÈME DESSERT PRALINÉ
MARDI 18 FÉVRIER	
TABOULÉ D'HIVER	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS
HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE	TARTE AU CHÈVRE ET TOMATE MESCLUN
FROMAGE	FROMAGE
#REF! YAOURT SUCRÉ	FRUITS DE SAISON BIO
MERCREDI 19 FÉVRIER	
PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS
ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS HARICOTS PLATS PERSILLÉS ECRASÉ DE POMME DE TERRE	PAVÉ DE POISSON BÉARNAISE MACARONIS BIO AU BEURRE CHOU FLEUR GRATINÉ
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	ENTREMET PISTACHE
JEUDI 20 FÉVRIER	
ENDIVES AU NOIX	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS
BLANQUETTE DE VEAU RIZ BIO AU BEURRE CAROTTES	MERGUEZ GRILLÉES SEMOULE AU JUS LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGE	FROMAGE
MOUSSE CHOCOLAT	BEIGNET FRAMBOISE
VENDREDI 21 FÉVRIER	
OEUFS DURS MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS
FILET DE COLIN AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE VAPEUR EPINARDS À LA CRÈME	TARTE AU THON ET TOMATE SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
SALADE DE FRUITS FRAIS	SEMOULE AU LAIT VANILLE
SAMEDI 22 FÉVRIER	
LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS
TORTILLA PETIT POIS ET POMMES DE TERRE	CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE
BROCOLIS BIO AU BEURRE	FROMAGE
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	ILE FLOTTANTE AU CHOCOLAT
DIMANCHE 23 FÉVRIER	
AVOCAT AU SURIMI	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS
BOEUF À LA PROVENÇALE PENNE BIO AU BEURRE PETITS POIS	TORTILLAS AU CHORIZO ET POIVRONS MESCLUN
FROMAGE	FROMAGE
TARTE AUX POMMES DU CHEF	FRUITS DE SAISON BIO

NOTES: 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'HÔBETOUX - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS LEE MÉTROPOLE 411 191 010



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 24 février au 02 mars 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 24 FÉVRIER	
POMELOS AU SUCRE	POTAGE CHOU FLEUR
SALICISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	QUICHE PROVENÇALE
LENTILLES BIO CUISINÉES	SALADE VERTE
HARICOTS VERTS BIO	
FROMAGE	FROMAGE
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
MARDI 25 FÉVRIER	
SALADE DE POMME DE TERRE ÉCHALOTES	VELOUTÉ DE CAROTTE
POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE	FRICADELLE DE BOEUF
TORTIS BIO AU BEURRE	CHOUX DE BRUXELLES
HARICOTS VERTS BIO	POMME RISSLÉE
FROMAGE	FROMAGE
ECLAIR VANILLE	FRUITS BIO DE SAISON
MERCREDI 26 FÉVRIER	
SALICISSON A L'AIL	POTAGE DE LÉGUMES
CUISSÉ DE POULET RÔTIE	OEUFS DURS SAUCE MORNAV
FRITES	EPINARD
PETITS POIS ET CAROTTES	
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	SEMOULE AU LAIT
JEUDI 27 FÉVRIER	
RADIS BEURRE	POTAGE DE LÉGUMES
GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POIS CHICHE AU COMTÉ	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE TOMATE
	MOGETTES ET CAROTTES
SALADE VERTE	
FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE POMME	FROMAGE BLANC AU MIEL
VENDREDI 28 FÉVRIER	
SALADE DE RIZ AU THON	SOUPE POIREAUX POMME DE TERRE
POISSON SELON ARRIVAGE	BOLOGNAISE AU BOEUF
FONDUE DE POIREAUX	SPAGHETTIS
SEMOULE BIO AU JUS	
FROMAGE	FROMAGE
YAOURT SUCRÉ	FRUITS BIO DE SAISON
SAMEDI 1 MARS	
CAROTTES BIO AU CITRON	POTAGE DE LÉGUMES
BLANQUETTE DE VEAU ET SES LÉGUMES	QUICHE AUX POIREAUX
RIZ BIO	SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
POMME AU FOUR	ENTREMET CARAMEL
DIMANCHE 2 MARS	
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	POTAGE DE COURGE
COLOMBO DE PORC	JAMBON GRILLÉ SAUCE PORTO
PURÉE DE PATATE DOUCE	POMMES GRENAILLES PERSILLÉES
HARICOTS VERTS AUX OIGNONS	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS
FROMAGE	FROMAGE
BABA AU RHUM	COMPOTE DE POMME

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: CMApi

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 03 mars au 09 mars 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 3 MARS	
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CUMILN	SOUPE DE LÉGUMES
SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES COQUILLETES AU BEURRE JELNES CAROTTES FROMAGE	CRÊPES JAMBON EMMENTAL SALADE VERTE FROMAGE
ABRICOT AU SIROP	CRÈME DESSERT VANILLE
MARDI 4 MARS	
Bio SALADE DE LENTILLES BIO À L'ÉCHALOTE	POTAGE DUBARRY
RÔTI DE PORC AU JUS GRATIN DAUPHINOIS HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE	OMELETTE PARMENTIÈRE SALADE VERTE FROMAGE
FAISSELLE AU SUCRE	Bio FRUITS BIO DE SAISON
MERCREDI 5 MARS	
CHOU-FLEUR MIMOSA	POTAGE DE LÉGUMES
PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS COEUR DE BLÉ NAVETS BRAISÉS FROMAGE	FEUILLETÉ DE POISSON AU BEURRE BLANC SALADE VERTE BRUNOISE DE LÉGUMES FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	BARRE BRETONNE
JEUDI 6 MARS	
RADIS ROSE BEURRE	SOUPE POIREAU POMME DE TERRE
Bio LASAGNES VÉGÉTALE BIO TOMATE, MOZZARELLA SALADE VERTE FROMAGE	PIZZA 3 FROMAGES MESCLUN FROMAGE
ENTREMET CHOCOLAT ET SA GALETTE	PRUNEAUX À L'ORANGE
VENDREDI 7 MARS	
CHAMPIGNONS A LA CREME	SOUPE DE LÉGUMES
POISSON SELON ARRIVAGE RIZ PILAF EPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE	CHIPOLATAS GRILLÉES CAROTTES VICHY FLAGEOLETS CUSINÉS FROMAGE
POMME AU FOUR AUX AMANDES	RIZ AU LAIT
SAMEDI 8 MARS	
POIREAU VINAIGRETTES	SOUPE DE LÉGUMES
BOUDIN NOIR AUX OIGNONS PURÉE DE POMMES DE TERRE POMME FRUIT FROMAGE	CHIPOLATAS GRILLÉES CAROTTES VICHY FLAGEOLETS CUSINÉS FROMAGE
Bio FRUITS BIO DE SAISON	RIZ AU LAIT
DIMANCHE 9 MARS	
PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS	VELOUTÉ DE CHAMPIGNON
TAGINE DE VOLAILLE SEMOULE AU RAISINS LÉGUMES COUSCOUS FROMAGE	CRÉPINETTES SAUCE TOMATE POMME SAUTÉE HARICOTS BEURRE BIO PERSILLÉS FROMAGE
TARTE AUX POMMES DU CHEF	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'HORBETOUX - 16 IMPASSE GASTON GRANVILLE, RCS LEEZ MÉTROPOLE 431 181 010