



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 10 mars au 16 mars 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 10 MARS	
MAQUEREUX VIN BLANC	POTAGE DE LÉGUMES
STEAK HACHÉ SAUCE BÉARNAISE FRITES HARICOT VERT BIO PERSILLÉ	GALETTE COMPLÈTE MESCLUN
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	CRÈME DESSERT PISTACHE
MARDI 11 MARS	
CAROTTES BIO À L'ORANGE	POTAGE DE BROCOLIS
BLANQUETTE DE POISSON PENNE BIO FONDUE DE POIREAUX	NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE PURÉE DE POIS CASSÉS BROCOLIS BIO AU BEURRE
FROMAGE	FROMAGE
ABRICOTS AU SIROP	ILE FLOTTANTE ET SA GALETTE
MERCREDI 12 MARS	
MACÉDOINE MAYONNAISE	VELOUTÉ DE POTIRON
OMELETTE AU FROMAGE POMMES DE TERRE SAUTÉES SALSIFIS À L'AIL FROMAGE	BOULETTE À L'AGNEAU FAÇON ORIENTALE SEMOULE BIO AU CURCUMA LÉGUMES COUSCOUS
FRUITS DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMME/BANANE
JEUDI 13 MARS	
POMELOS AU SUCRE	POTAGE DE POIREAUX
ROUGAIL DE SAUCISSES RIZ BIO AU BEURRE RATATOUILLE FROMAGE	LASAGNE DE BOEUF MESCLUN /
MOUSSE CHOCOLAT	POMME AU FOUR
VENDREDI 14 MARS	
RADIS AU BEURRE	BOUILLON DE LÉGUMES
POISSON SELON ARRIVAGE POMME VAPEUR JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGE	QUICHE PROVENÇALE SALADE VERTE /
PRUNEUX À L'ORANGE	FROMAGE MOUSSE CAFÉ
SAMEDI 15 MARS	
SALADE MIXTE	POTAGE DE CAROTTES
POULET BASQUAISE SEMOULE BIO AU BEURRE COURGETTES SAUTÉES FROMAGE	ENDIVES AU JAMBON ET BÉCHAMEL FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ
DIMANCHE 16 MARS	
ASPERGE SAUCE VINAIGRETTE	POTAGE DE CHOU-FLEUR
SALITÉ DE VEAU MARENGO GRATIN DAUPHINOIS HARICOTS PLATS PERSILLÉS FROMAGE	OMELETTE AU CHORIZO POMMES DE TERRE SAUTÉES PIPERADE FROMAGE
TARTE AU CITRON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DES DÉRIVÉS POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT.

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 17 mars au 23 mars 2025

MIDI

SOIR



LUNDI 17 MARS	
SALADE DE PÉPINETTE ET SURIMI	POTAGE DE COURGETTES
Bio CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE TORSADA BIO AU BEURRE #REF!	FRICASSÉE DE VOLAILLE AUX PETITS LÉGUMES SEMOULE JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUITS DE SAISON BIO
MARDI 18 MARS	
CAROTTES RÂPÉES À LA POMME	BOUILLON DE VERMICELLES
Bio PAUPIETTE AU VEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS GRATINÉS RIZ BIO CRÉOLE	BOUCHÉE DE FRUITS DE MER BOULGOUR BRUNOISE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
MOUSSE AU CITRON	POIRE AU SIROP
MERCREDI 19 MARS	
BETTERAVE AU YAOURT	POTAGE DE LÉGUMES
LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE PURÉE DE POMME DE TERRE BLETTES AU JUS	BOLOGNAISE TOMATÉ SPAGHETTIS SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
Bio FRUITS DE SAISON BIO	SEMOULE AU LAIT
JEUDI 20 MARS	
RADIS, BEURRE	POTAGE DE BROCOLIS
Bio JAMBON BRAISÉ MOGETTES CUISINÉES CAROTTES BIO AU PERSIL	CORDON BLEU PETIT POIS ET CAROTTES POMME DE TERRE RISSOLÉE
FROMAGE	FROMAGE
POÊLÉE DE POMMES À LA CASSONNADE	FROMAGE BLANC AU MIEL
VENDREDI 21 MARS	
RILLETES CORNICHONS	POTAGE DE POTIMARRONS
Bio POISSON SELON ARRIVAGE FONDUE DE POIREAUX COEUR DE BLÉ BIO AU BEURRE	QUICHE LORRAINE SALADE VERTE /
FROMAGE	FROMAGE
ENTREMET VANILLE	FRUITS DE SAISON BIO
SAMEDI 22 MARS	
CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	POTAGE DE POIREAUX
RÔTI DE BOEUF SAUCE AU BLEU FRITES HARICOTS VERTS À L'AIL	OEUFS DURS POLONAISE (CHOU-FLEUR) BUTTERNUTS CHOU-FLEUR
FROMAGE	FROMAGE
Bio FRUITS DE SAISON BIO	CRÈME PÂTISSIÈRE CHOCOLAT
DIMANCHE 23 MARS	
AVOCATS SAUCE AURORE	POTAGE DE POMMES DE TERRE
CUISSÉ DE POULET AU JUS POMMES DE TERRE RÔTIES RATATOUILLE	POISSON MELNIÈRE BLÉ AU POIVRON CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE
PARIS BREST	FRUITS DE SAISON BIO

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 24 mars au 30 mars 2025

MIDI

SOIR



LUNDI 24 MARS	
SALADE DE PÂTES	POTAGE DE CAROTTES
SAUTÉ DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	BURGER AU VEAU AUX ÉPICES
BROCOLIS	POTATOES
FLAGEOLETS	RATATOUILLE
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ
MARDI 25 MARS	
CAROTTES AUX OLIVES	POTAGE DE CHOU-FLEUR
BROchette DE POISSON	FLAMMEKUECHE
RIZ PILAF	SALADE VERTE
LÉGUMES SAUTÉS	/
FROMAGE	FROMAGE
RIZ AU LAIT	COMPOTE DE PÊCHES
MERCREDI 26 MARS	
CHOU-FLEUR MAYONNAISE	POTAGE DE COURGETTES
BOUDIN AUX DEUX POMMES	OMELETTE AUX FINES HERBES
PURÉE DE POMME DE TERRE	JULIENNE DE LÉGUMES
POMME FRUIT	/
FROMAGE FRAIS	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	ENTREMET CAFÉ
JEUDI 27 MARS	
SALADE D'AVOCATS ET SURIMI	BOUILLON DE VERMICELLES
BLANQUETTE DE DINDE	BROCHETTES DE PORC AUX POMMES
HARICOTS VERTS	GRATIN DAUPHINOIS
TAGLIATELLES	NAVETS
FROMAGE	FROMAGE
BEIGNET AUX FRUITS	FRUITS DE SAISON
VENDREDI 28 MARS	
ENDIVES VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES
POISSON SELON ARRIVAGE	CUISSE DE POULET ROTI
RATATOUILLE	RIZ PILAF
POMMES DE TERRE VAPEUR	PETITS POIS
FROMAGE	FROMAGE
PANNA COTTA COULIS DE FRUITS	COMPOTE DE POMME/FRAMBOISE
SAMEDI 29 MARS	
OEUFS DURS MAYONNAISE	POTAGE DE BROCOLIS
SAUTÉ DE PORC À L'ANANAS	SAUTÉ DE VEAU À L'ANCIENNE
BLÉ AU BEURRE	TAGLIATELLES
CAROTTES AU CLUMIN	FONDUE DE POIREAUX
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON
DIMANCHE 30 MARS	
BETTERAVES AUX MAÏS	POTAGE DE POTIRON
TAJINE D'AGNEAU AUX FRUITS SECS	JAMBON GRILLÉE, SAUCE TOMATE
SEMOULE	POMMES DE TERRE SAUTÉES
SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE
FROMAGE	FROMAGE
TARTE AU CHOCOLAT	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