Centre d'accueil de l'Île de Ré

Menus du 22 septembre au 28 septembre 2025

	MIDI	SOIR
LUNDI 22 SEPTEMBRE		
	COLESLAW	BIO BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
	BROCHETTE DE VOLAILLE POMMES DE TERRE VAPEUR FONDUE DE POIREAUX	CORDON BLEU PURÉE DE CAROTTE
	FROMAGE	FROMAGE
	POMMES AU FOUR	TARTE AU CITRON
MARDI 23 SEPTEMBRE		
	SALADE DE RIZ AU THON	MACÉDOINE MAYONNAISE
	EMINCÉ DE BOEUF À LA PROVENÇAL BIO SEMOULE BIO JULIENNE DE LÉGUMES	CRÉPINETTE GRILLÉE LENTILLES CUISINÉES
	FROMAGE	FROMAGE
	MOUSSE AU CHOCOLAT	BIO FRUITS BIO DE SAISON
MERCREDI 24 SEPTEMBRE		
	SALAMI ET BEURRE	FRIAND FROMAGE
	PAUPIETTE AU VEAU AUX OLIVES BIO COQUILLETTE BIO AU BEURRE EPINARDS À LA CRÈME	NUGGETS DE POISSON SAUCE TARTARE BIO RIZ BIO POÊLÉE DE LÉGUMES
	FROMAGE	FROMAGE
	GLACE	FLAN AU CARAMEL
JEUDI 25 SEPTEMBRE		
	CÉLERI RÂVE, RÉMOULADE	SALADE DE COEUR DE PALMIER
	CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE DE POMME DE TERRE BIO BROCOLIS BIO AU BEURRE	JAMBON GRILLÉ SAUCE PORTO MOGETTES CUISINÉES BIO CAROTTES BIO FRAÎCHES
	FROMAGE	FROMAGE
	ENTREMET PISTACHE	COMPOTE DE FRUITS
VENDREDI 26 SEPTEMBRE		
	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL
	POISSON SELON ARRIVAGE BIO COEUR DE BLÉ BIO JULIENNE DE LÉGUMES	CROQUE-MONSIEUR SALADE /
	FROMAGE	FROMAGE
	BIO FRUITS BIO DE SAISON	PANA COTTA COULIS DE FRUITS
SAMEDI 27 SEPTEMBRE		
	BETTERAVES VINAIGRETTE	BIO SALADE DE PÂTES BIO AU JAMBON
	GRILLADES FRITES BIO TOMATES BIO PROVENÇALE	RÔTI DE PORC FROID MACÉDOINE DE LÉGUMES
	FROMAGE	FROMAGE
	DESSERT DU CHEF	YAOURT NATURE SUCRÉ
DIMANCHE 28 SEPTEMBRE		
	SALADE D'ENDIVES FROMAGÈRE	DUO D'HARICOTS VINAIGRETTE
	STEAK HACHÉ DE BOEUF BÉARNAISE BOULGOUR CHOU ROMANESCO	OMELETTE AU FROMAGE PETITS POIS ET CAROTTES /
	FROMAGE	FROMAGE
	FRUITS BIO BIO DE SAISON	BIO FRUITS BIO DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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 29 septembre au 05 octobre 2025

	MIDI	SOIR
LUNDI 29 SEPTEMBRE		
	CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE HARICOTS VERTS
	CHIPOLATAS GRILLÉES POMME DE TERRE SAUTÉES POÊLÉE DE LÉGUMES	PIZZA SALADE /
	FROMAGE	FROMAGE
	FROMAGE BLANC AU MIEL	COKCTAIL DE FRUITS
MARDI 30 SEPTEMBRE		
	BETTERAVES VINAIGRETTE	Bio SALADE DE PÂTES BIO
	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON Bio RIZ BIO Bio EPINARDS BIO	JAMBON BLANC PURÉE DE LÉGUMES
	FROMAGE	FROMAGE
	Bio FRUIT BIO DE SAISON	Bio FRUITS BIO DE SAISON
MERCREDI 1 OCTOBRE		
JEUDI 2 OCTOBRE		
VENDREDI 3 OCTOBRE		
SAMEDI 4 OCTOBRE		
DIMANCHE 5 OCTOBRE		

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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 477 181 010