

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 20 juin au 26 juin 2022

MIDI

SOIR

LUNDI 20 JUIN

CAROTTES RÂPÉES/CÉLÉRI RAPÉ
CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE
FARFALLES/HARICOTS VERTS
FROMAGES
POMMES AU FOUR/POIRES AU FOUR

MELON / PASTÈQUE
ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME
POMMES DE TERRE /HARICOTS VERTS PERSILLÉS
FROMAGES
ABRICOTS AU SIROP/PÊCHES AU SIROP

MARDI 21 JUIN

ACCRAS DE MORUE
COLOMBO DE PORC
RIZ/AUBERGINE
FROMAGES
GÂTEAU À L'ANANAS

TERRINES DE LÉGUMES / MACÉDOINE MAYONNAISE
BOUDIN NOIR
PURÉE/ POMME FRUIT
FROMAGES
FRUITS DE SAISON

MERCREDI 22 JUIN

PÂTÉ CROÛTE/MOULISSE DE CANARD
GARNITURE CARBONARA
MACARONI/SALADES
FROMAGES
FRUIT DE SAISON

TABOULÉ / SALDE DE PATES
FILET DE POISSON MEUNIÈRE
RIZ/BRUNOISE DE LÉGUMES
FROMAGES
ENTREMET PISTACHE/FLAN VANILLE

JEUDI 23 JUIN

CONCOMBRE/TOMATES
SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES
POMMES DE TERRE VAPEUR/BROCOLIS
FROMAGES
RIZ AU LAIT/SEMOULE AU LAIT

COEUR DE PALMIER/ASPERGES
JAMBON GRILLÉ SAUCE PORTO
COEUR DE BLÉ / CAROTTES
FROMAGES
COMPOTE DE POMMES/COMPOTE BANANES

VENDREDI 24 JUIN

COLESLAW/CÉLÉRI REMOULADE
POISSON SELON ARRIVAGE
RIZ/JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGES
FRUITS DE SAISON

SALADE DE MUSEAUX/JAMBON À LA RUSSE
FEUILLETÉ DE POULET
SALADE
FROMAGES
FROMAGE BLANC NATURE/FROMAGE COULIS DE FRUITS

SAMEDI 25 JUIN

BETTERAVES VINAIGRETTE/FONDS D'ARTICHAUTS
SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY
POMMES NOISETTES
FROMAGES
FRUITS DE SAISON

SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTE/SALADE NICOISE
RÔTI DE PORC AU CURRY
COQUILLETES/HARICOTS VERTS
FROMAGES
YAOURT AROMATISÉ / YAOURT SUCRÉ

DIMANCHE 26 JUIN

ASPERGES/COEUR DE PALMIER
RÔTI DE BOEUF SAUCE COGNAC
CAROTTES/POMMES DE TERRE GRENAILLES
FROMAGES
ECLAIR CAFÉ/ECLAIR CHOCOLAT

CAROTTES AU CUMIN/CHOU FLEUR VINAIGRETTE
OMELETTES AUX POMMES DE TERRE
SALADES
FROMAGES
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

API RESTAURATION, ZONE DE L'HORBETOUX - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS LILLE MÉTROPOLE 477 181 010



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 27 juin au 03 juillet 2022

MIDI

SOIR

LUNDI 27 JUIN	
TOMATES BASILIC/HARICOTS VINAIGRETTE CHIPOLATAS GRILLÉES POMMES DE TERRE SAUTÉES/COURGETTES FROMAGES CRÈME BRÛLÉE/CRÈME CARAMEL	MELON/PASTÈQUE PIZZA FROMAGE/PIZZA THON MÂCHE FROMAGES COCKTAIL DE FRUITS/ABRICOTS AU SIROP
MARDI 28 JUIN	
TARTE PROVENÇALE/TARTE 3 FROMAGES MERLU BEURRE BLANC RIZ/ÉPINARDS FROMAGES TARTE BOURDALOUE/TARTE AU POMMES	SALADE DE LENTILLES/POIS CHICHES ÉPICÉS BOULETTE DE BOEUF À LA TOMATE DUO DE PANAI CAROTTES FROMAGES FRUITS DE SAISON
MERCREDI 29 JUIN	
BETTERAVES BULGARE/POIREAUX RÔTI DE DINDE SAUCE AU POIVRE GRATIN DAUPHINOIS/SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGES FRUITS DE SAISON	CRÊPES CHAMPIGNONS/CRÊPES AU FROMAGES OMELETTES AUX FROMAGES SALADE VERTE FROMAGES SEMOULE AU LAIT/RIZ AU LAIT
JEUDI 30 JUIN	
MELON / PASTÈQUE PALETTE À LA DIABLE FARFALLES/CAROTTES FROMAGES POIRES AU SIROP/MIRABELLES AU SIROP	CAROTTES RÂPÉES /CHOU BLANC VINAIGRETTE BOULETTE AGNEAU CUMIN RIZ/RATATOUILLE FROMAGES CRÈME VANILLE / CRÈME PRALINÉ
VENDREDI 1 JUILLET	
SALADE PARISIENNE/SALADE NORMANDE POISSON SELON ARRIVAGE POMMES DE TERRE VAPEUR/HARICOTS BEURRE FROMAGES MOUSSE NOIX DE COCO/MOUSSE PRALINÉ	TERRINE DE LÉGUMES/TERRINES DE POISSON BROCHETTE DE DINDE POMMES DE TERRE /BLETTES À L'AIL FROMAGES FRUITS DE SAISON
SAMEDI 2 JUILLET	
RADIS BEURRE / RADIS NOIR RAPÉS BLANQUETTE DE VEAU RIZ / CAROTTES FROMAGES BANANE AU CARAMEL/ANANAS CARAMÉLISÉ	SALADE DE BLÉ/TABOULÉ DE BOULGOUR QUICHE POIREAUX/QUICHE PETITS LÉGUMES SALADE VERTE FROMAGES MOUSSE CHOCOLAT BLANC/MOUSSE PRALINÉ
DIMANCHE 3 JUILLET	
MACÉDOINE/RATATOUILLE SAUTÉ DE PORC À L'ANANAS SPAGHETTIS / AUBERGINES À LA TOMATE FROMAGES BAVAROIS FRAMBOISE/BAVAROIS PASSION	FRIAND VIANDE/FRIAND FROMAGE CUISSÉ DE POULET BASQUAISE POMMES DE TERRE/POËLÉE DE LÉGUMES FROMAGES COMPOTE POMME-CASSIS/COMPOTE POMME-FRAISE

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 04 juillet au 10 juillet 2022

MIDI

SOIR

LUNDI 4 JUILLET	
MÂCHE ET BETTERAVE/SALADE VERTE MIMOLETTE BOEUF AUX OLIVES POMMES DE TERRE /CAROTTES FROMAGES COMPOTE DE PÊCHES/COMPOTE DE POIRES	SALADE DE PÂTES /MAÏS VINAIGRETTE QUICHE LORRAINE/PIZZA REINE SALADE VERTE FROMAGES ENTREMETS VANILLE/ENTREMETS CHOCOLAT
MARDI 5 JUILLET	
PIÉMONTAISE/TABOULÉ CÔTE DE PORC À L'ESTRAGON RIZ/HARICOTS BEURRE FROMAGES CRÈME DESSERT CHOCOLAT/CRÈME DESSERT VANILLE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE/SALADE DE SOJA OEUFS FLORENTINE ÉPINARDS FROMAGES FRUITS DE SAISON
MERCREDI 6 JUILLET	
COEUR DE PALMIER/POIREAUX RÔTI DE VEAU SAUCE TOMATE AU ROMARIN TAGLIATELLES/ TOMATE RÔTIE FROMAGES FRUITS DE SAISON	RADIS ROSE/CÉLERI AU CURRY NUGGETS DE POISSON SAUCE TARTARE RIZ/COURGETTES FROMAGES GÂTEAU MARBRÉ/GÂTEAU AU YAOURT
JEUDI 7 JUILLET	
CAROTTES AUX RAISINS/CÉLERI AUX POMMES RÔTI DE BOEUF AU POIVRE VERT COQUILLETES/CHAMPIGNONS FROMAGES TAPIOCA AU LAIT/GÂTEAU DE RIZ	CERVELAS/ROSETTE TRESSE FORESTIÈRE SALADE VERTE FROMAGES ANANAS AU SIROP/POIRE AU SIROP
VENDREDI 8 JUILLET	
MELON / PASTÈQUE POISSON SELON ARRIVAGE RIZ/BRUNOISE DE LÉGUMES FROMAGES POMME AU FOUR/PRUNEAUX À L'ORANGE	SALADE STRABOURGEOISE/POMMES DE TERRE AUX HARENGS COLOMBO DE PORC BLÉ/AUBERGINE FROMAGES GÂTEAU DE SEMOULE/CRÈME PATISSIÈRE FRAMBOISE
SAMEDI 9 JUILLET	
CHOU FLEUR ÉCHALOTES/HARICOTS VERTS VINAIGRETTE ANDOUILLETTE SAUC EMOUTARDE FRITES/CÉLERI BRAISÉ FROMAGES FRUITS DE SAISON	MACÉDOINE/JULIENNE DE LÉGUMES STEAK DE VEAU À LA TOMATES POMMES DAUPHINE/POIREAUX BÉCHAMEL FROMAGES FRUITS DE SAISON
DIMANCHE 10 JUILLET	
AVOCAT MAYONNAISE / PÊCHE AU THON CUISSÉ DE POULET RÔTIE AUX HERBES HARICOTS PLATS AUX OIGNONS/MACARONI FROMAGES PARIS BREST/MILLEFEUILLE	TOMATES-FÊTA/CONCOMBRE JAMBON AU PORTO PÂTES/PIPERADE FROMAGES 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



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 11 juillet au 17 juillet 2022

MIDI

SOIR

LUNDI 11 JUILLET	
MAQUEREAUX AU VIN BLANC/RILLETES DE THON STEAK HACHÉ SAUCE AU BLEU POMMES RISSOLÉES/HARICOTS VERTS FROMAGES FRUITS DE SAISON	SALADE DE PÂTES-FÊTA/SALADE DE RIZ AU THON CAKES AUX OLIVES,JAMBON,FROMAGES SALADE FROMAGES FROMAGE BLANCS AUX FRUITS/FROMAGES BLANCS NATURE
MARDI 12 JUILLET	
COURGETTES RÂPÉES/FENOUIL À L'ORANGE PARMENTIER DE POISSON PURÉE/SALADE FROMAGES POMME AU FOUR/POIRE RÔTIE	FEUILLETÉ HOT-DOG/FEUILLETÉ DE SAUMON SAUTÉ DE POULET RIZ/COURGETTES FROMAGES RIZ AU LAIT CHOCOLAT/YAOURT
MERCREDI 13 JUILLET	
MELON / PASTÈQUE TORTILLAS POMME DE TERRE/POIVRONS FROMAGES FRUITS DE SAISON	TABOULÉ/BLÉ AUX LÉGUMES BOULETTES D'AGNEAU À LA TOMATES RATATOUILLE/SEMOULE FROMAGES COMPOTE DE BANANE/COMPOTE DE POMME-CASSIS
JEUDI 14 JUILLET	
TOMATE FETA BASILIC/ TOMATE MIMOSAS DUO DE SAUCISSE GRILLÉES FRITES / TOMATE PROVENÇALE FROMAGES TARTE CHOCOLAT / CHOU À LA CRÈME	COLESLAW/CHAMPIGNONS À LA CRÈME STEAK HACHÉ DE BOEUF PURÉE DE CAROTTES/PURÉE DE POMME DE TERRE FROMAGES POMMES AU FOUR/ABRICOTS RÔTIS
VENDREDI 15 JUILLET	
CAROTTES RÂPÉES/COMCOMBRES POISSON SELON ARRIVAGE SEMOULE / ÉPINARD FROMAGES COMPOTE POMME FRAISE / COMPOTE POMME FRAMBOISE	POIREAUX VINAIGRETTE/CHOU FLEUR VINAIGRETTE QUICHE LORRAINE SALADE VERTE FROMAGES YAOURT AUX FRUITS/YAOURT NATURE
SAMEDI 16 JUILLET	
SALADE DE LA MER/SALADE DU CHEF SAUTÉ DE VOLAILLE AU PARIKA POMME PAILLASSON/JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGES FRUITS DE SAISON	MELON / PASTÈQUE ESCALOPE DE PORC À LA MOUTARDE TIAN DE LÉGUMES FROMAGES FLAN VANILLE/ CRÈME PRALINÉ
DIMANCHE 17 JUILLET	
SALADE RUSSE/SALADE DE BROCOLIS RÔTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS TAGLIATELLES/CAROTTES FROMAGES BEIGNET AUX POMMES/BEIGNET CHOCOLAT	ROSETTE / SALAMI ET BEURRE OMELETTE AU FINES HERBES POMMES DE TERRE/SALADE FROMAGES MOUSSE CHOCOLAT/MOUSSE CAFÉ

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 18 juillet au 24 juillet 2022

MIDI

SOIR

LUNDI 18 JUILLET

PIÉMONTAISE / SALADE DE PÉPINETTES
CÔTES DE PORC GRILLÉE
GRATIN DE BLETTES/BOULGOUR
FROMAGES
FROMAGE BLANC AU MIEL / SUISSE SUCRÉ

FRIAND FROMAGE/FRIAND VIANDES
PILON DE POULET TANDOORI
PÂTES/COURGETTES
FROMAGES
FRUITS DE SAISON

MARDI 19 JUILLET

CÉLÉRI VINAIGRETTE / CHOU BLANC AUX POMMES
PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES
PÂTES/PURÉE DE LÉGUMES
FROMAGES
GLACES

COEUR DE PALMIERS/SALADE DE HARICOTS VERTS
PARMENTIER DE POISSON
SALADE VERTE
FROMAGES
CORNET VANILLE / CORNET CHOCOLAT

MERCREDI 20 JUILLET

FONDS D'ARTICHAUTS / POIREAUX VINAIGRETTE
ANDOUILLETTE À LA MOUTARDE
FRITES/HARICOTS VERTS
FROMAGES
FRUITS DE SAISON

TABOULÉ DE QUINOA/RIZ AU THON
SAUTÉ DE BOEUF À LA HONGROISE
GRATIN DAUPHINOIS/BROCOLIS
FROMAGES
YAOURTS AUX FRUITS/YAOURTS NATURE

JEUDI 21 JUILLET

MELON / PASTÈQUE
GARNITURE CARBONARA
SPAGHETTI
FROMAGES
POIRES AU SIROP/PRUNEAUX AU SIROP

TOMATES/CAROTTES
RÔTI DE DINDE FROID SAUCE COCKTAIL
TABOULÉ / LENTILLES FROIDES
FROMAGES
CRÈME AUX OEUFS/CRÈME BRÛLÉE

VENDREDI 22 JUILLET

TERRINE DE CAMPAGNE / PÂTÉ EN CROÛTE CORNICHONS
POISSON SELON ARRIVAGE
RIZ /POÊLÉE DE LÉGUMES
FROMAGES
ENTREMETS PISTACHE/ENTREMETS VANILLE

CONCOMBRE À LA CRÈME/TOMATES MOZZARELLA
SALADE DE MUSEAUX/JAMBON À LA RUSSE
SALADE VERTE
FROMAGES
FRUITS DE SAISON

SAMEDI 23 JUILLET

SALADE DE MIMOLETTE/SALADE DE SURIMI
STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE MARCHAND DE VIN
POMMES NOISETTES / TOMATE RÔTIE
FROMAGES
FRUITS DE SAISON

CHOU ROUGE/CHOU BLANC
OMELETTES
PIPERADE/SEMOULE
FROMAGES
PANNA COTTA / CRÈME VANILLE

DIMANCHE 24 JUILLET

FONDS D'ARTICHAUTS AU THON/AVOCATS VINAIGRETTE
POULET RÔTI AU JUS
POMMES DAUPHINE/CAROTTES
FROMAGES
ÉCLAIR CAFÉ/ÉCLAIR CHOCOLAT

MACÉDOINE/BETTERAVES VINAIGRETTE
NUGGETS DE POISSON
RIZ/BRUNOISE DE LÉGUMES
FROMAGES
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



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 25 juillet au 31 juillet 2022

MIDI

SOIR

LUNDI 25 JUILLET	
PIÉMONTAISE/TABOULÉ	BETTERAVES/SALADE DE MAÏS
RÔTI DE BOEUF BÉARNAISE	STEAK DE VEAU GRATINÉ
FRITES/HARICOTS VERTS	BOULGOUR/PIPERADE
FROMAGES	FROMAGES
FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT/LIÉGEOIS CAFÉ
MARDI 26 JUILLET	
RADIS BEURRE/TOMATES BASILIC	AVOCAT VINAIGRETTE/CAROTTES RAPÉES
FILET DE POISSON BORDELAISE	TARTES AUX LÉGUMES
RIZ/RATATOUILLE	SALADE VERTE
FROMAGES	FROMAGES
TAPIOCA AU LAIT/SEMOULE AU LAIT	PÊCHES AU SIROP/ABRICOTS AU SIROP
MERCREDI 27 JUILLET	
COEUR DE PALMIER/FONDS D'ARTICHAUT	SALADE DE PÂTES/SALADE DE LENTILLES
BOUDIN NOIR	OMELETTES FROMAGES
PURÉE DE POMME DE TERRE/POMMES FRUITS	PÂTES/PETITS POIS
FROMAGES	FROMAGES
FRUITS DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE/CRÈME DESSERT CHOCOLAT
JEUDI 28 JUILLET	
CAROTTES RAPÉES AUX RAISINS/CHOU BLANCS AU NOIX	MACÉDOINE MAYONNAISE/BROCOLIS AUX AMANDES
SAUTÉ DE VOLAILLE AIGRE DOUX	ROUGAIL SAUCISSES
BLÉ/JULIENNE DE LÉGUMES	RIZ/COURGETTES
FROMAGES	FROMAGES
BEIGNETS AUX POMMES/BEIGNETS AUX CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON
VENDREDI 29 JUILLET	
MÂCHE EMMENTAL/ENDIVES AUX BLEU	PIZZA/FLAMMEKUCHE
POISSON SELON ARRIVAGE	HAUT DE CUISSE DE POULET MARINÉ
POMMES VAPEUR/PÊOLÉ DE LÉGUMES	BUTTERNUT/SALSIFIS
FROMAGES	FROMAGES
FROMAGES BLANCS AUX FRUITS/PANNA COTTA	COMPOTE DE POMMES-FRAISES/COMPOTE DE POMMES-BANANES
SAMEDI 30 JUILLET	
OEUF DURS MAYONNAISE/OEUF DURS VINAIGRETTE	SALADE STRABOURGEOISE/SALADE POMMES DE TERRE
RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	PAUPIETTE DE VEAU À LA TOMATE
POMMES NOISETTES/PURÉE DE HARICOTS VERTS	POMMES DE TERRE/SALSIFIS
FROMAGES	FROMAGES
FRUITS DE SAISON	CRÈME CARAMEL/CRÈME AUX OEUF
DIMANCHE 31 JUILLET	
ASPERGES/COEUR DE PALMIERS	SALADE NIÇOISE/FONDS D'ARTICHAUTS
TAJINE D'AGNEAU	SAUCISSE DE TOULOUSE
SEMOULE/LÉGUMES TAJINE	PURÉE DE POIS CASSÉS/DÉS DE CÉLERI
FROMAGES	FROMAGES
BAVAROIS FRAMBOISE/BAVAROIS PASSION	FRUITS 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

