



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 12 septembre au 18 septembre 2022

MIDI

SOIR

LUNDI 12 SEPTEMBRE	
CAROTTES RÂPÉES TOMATE VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET MAÏS SALADE DE TOMATES
SALUTÉ DE PORC PÂTES BROCOLIS	ESCALOPE PANÉE À LA MILANAISE RIZ 3 COULEURS JULIENNE DE LÉGUMES
CAMEMBERT	VACHE PICON
POIRES AU SIROP PÊCHES AU SIROP	BEIGNETS AUX POMMES BEIGNETS AUX ABRICOTS
MARDI 13 SEPTEMBRE	
PÂTES 3 COULEURS AUX LÉGUMES POMME DE TERRE À L'ÉCHALOTES	BROCOLIS AUX AMANDES CHOU-FLEUR VINAIGRETTE
SALUTÉ DE BOEUF RIZ HARICOTS VERTS	BOUDINS NOIRS PURÉE DE POMMES DE TERRE DU CHEF POMMES FRUITS
CHÈVRE	CHANTAILLOU
PANNA COTTA NATURE PANNA COTTA AUX FRUITS	FRUITS DE SAISON
MERCREDI 14 SEPTEMBRE	
BETTERAVES MOUSSE DE CANARD	TABOULÉ DE QUINOA SALADE DE RIZ AUX LÉGUMES
SALUTÉ DE VOLAILLE BLÉ ÉPINARDS	POISSONS MEUNIÈRES BUTTERNUTS HARICOTS BEURRES
BRIE	TARTARE
FRUITS DE SAISON	YAOURTS NATURE SUCRÉS YAOURTS AUX FRUITS
JEUDI 15 SEPTEMBRE	
ENDIVES AU BLEU CHOUX ROUGE RÂPÉS	BETTERAVES VINAIGRETTE MACÉDOINE MAYONNAISE
VEAU MARENGO SEMOULE COURGETTES	TARTIFLETTE DU CHEF SALADES /
EMMENTAL	GOUDA
RIZ AU LAIT SEMOULE AU LAIT	FRUITS DE SAISON
VENDREDI 16 SEPTEMBRE	
MACHE JAMBON FROMAGE TOMATES AU BASILIC	OEUFS DURS MAYONNAISE SALADE DE POIS CHICHES
POISSON SELON ARRIVAGE POMMES DE TERRES NAVETS	QUICHE LORRAINE MÂCHE /
TOMME NOIRE	EDAM
FRUITS DE SAISON	CRÈME VANILLE CRÈME CHOCOLAT
SAMEDI 17 SEPTEMBRE	
COLESLAW TOMATES AUX CHÈVRES	SALADE DE PÂTES AUX THON SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTE
EMINCÉS DE VOLAILLE BOULGOUR SALSIFIS	CÔTE DE PORC À LA MOUTARDE RIZ AUBERGINES
TOMME GRISE	SAINT PAULIN
FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC NATURE FROMAGE BLANC COLLIS
DIMANCHE 18 SEPTEMBRE	
TERRINE DE LÉGUMES RILLETES DE VOLAILLE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE POIREAUX VINAIGRETTE
RÔTI DE BOEUF POMMES DUCHESSES PETITS POIS/CAROTTES	FLAN SEMOULE BRUNOISE
BLEU	MIMOLETTE
TARTE AUX CITRONS TARTES AUX NORMANDES	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'HOBEBTOUX - 16 IMPASSE GASTON CHIVATTE, RCS LILLE MÉTROPOLE 917 181 010



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 19 septembre au 25 septembre 2022

MIDI

SOIR

LUNDI 19 SEPTEMBRE

CHOUX BLANCS AUX RAISINS
CONCOMBRES À LA CRÈME
CHIPOLATAS AUX OIGNONS
POMMES DE TERRE SAUTÉES
GRATIN DE BLETTES

FROMAGE

MOUSSE AU CAFÉ
MOUSSE AU CHOCOLAT

MELON

PASTÈQUE

QUICHES AUX FROMAGES MAISON

SALADE

/

FROMAGES

ANANAS AU SIROP
LITCHIS AU SIROP

MARDI 20 SEPTEMBRE

OEUFS DURS MAYONNAISE
OEUFS DURS VINAIGRETTE
FILET DE POISSON AU CITRON
POMMES DE TERRE SAUTÉES
GRATIN DE BLETTES

FROMAGE

ENTREMET PRALINÉ
ENTREMET PISTACHE

SALADE DE LENTILLES

TABOULÉ À LA MENTHE

BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE

BOULGOUR

BRUNOISE DE LÉGUMES

FROMAGES

FRUITS DE
SAISON

MERCREDI 21 SEPTEMBRE

BETTERAVES MIMOSAS
SALADE NIÇOISE
FRICASSÉE DE VOLAILLES AU CURRY
PURÉE DE PATATES DOUCES DU CHEF
FENOUIL BRAISÉ
FROMAGE
FRUITS DE
SAISON

FRIAND À LA VIANDE
FRIAND AUX FROMAGES

OEUFS COCOTTES

PÂTES AU BEURRE

BROCOLIS

FROMAGES

TAPIOCA AU LAIT MAISON
RIZ AU LAIT MAISON

JEUDI 22 SEPTEMBRE

COURGETTES RÂPÉES
RADIS NOIRS RÂPÉS
SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES
PÂTES AU BEURRE
HARICOTS BEURRES

FROMAGE

ANANAS RÔTI
POMMES AU FOUR

CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE
CÉLERI RÉMOULADE

STEAK HACHÉ DE VEAU GRATINÉ

SEMOULE AU JUS

LÉGUMES TAJINE

FROMAGES

FLAN CARAMEL
FLAN CHOCOLAT

VENDREDI 23 SEPTEMBRE

MÂCHE AU JAMBON/ FROMAGE
SALADE COMPOSÉES (MÂIS, TOMATES, CONCOMBRE)
POISSON SELON ARRIVAGE
POMMES DE TERRE VAPEUR
NAVETS AU JUS
FROMAGE
FLAN VANILLE
FLAN CHOCOLAT

CHAMPIGNONS À LA GRECQUES
CAVIAR D'AUBERGINES

LASAGNES DU CHEF

SALADE

/

FROMAGES

FRUITS DE
SAISON

SAMEDI 24 SEPTEMBRE

COLESLAW VINAIGRETTE
TOMATES MOZZARELLA
SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
TAGLIATELLES
NAVETS AU JUS
FROMAGE
POIRES AU SIROP
MIRABELLES AU SIROP

JAMBON À LA RUSSE
SALADE DE RIZ AUX JAMBON

QUICHES AUX LÉGUMES MAISON

SALADE

/

FROMAGES

YAOURTS AUX FRUITS
FAISSELLE AU SUCRE

DIMANCHE 25 SEPTEMBRE

MAQUEREAUX À LA MOUTARDE
TERRINE DE CAMPAGNE
RÔTI DE PORC À L'ESTRAGON
LENTILLES CUISINÉES
CAROTTES PERSILLÉES
FROMAGE
BROWNIES CRÈME ANGLAISE
GÂTEAU CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE

TOMATES BASILIC
SALADE DE POUSSE DE SOJA
BEIGNETS DE POULETS PANÉS
COEUR DE BLÉ AU BEURRE
CHOU ROMANESCO

FROMAGES

COMPOTES DE FRAISES
COMPOTES DE BANANES

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'HÔRRETOUX - 16 IMPASSE GASTON CUVATTE, RCS LILLE MÉTROPOLE 437 181 010



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 26 septembre au 02 octobre 2022

MIDI

SOIR

LUNDI 26 SEPTEMBRE	
CONCOMBRES VINAIGRETTE SALADE DE TOMATES	SALADE DE BOULGOUR SALADE DE RIZ
BOEUF BOURGUIGNON PÂTES AU BEURRE CÉLÉRI EN GRATIN	QUICHE AUX LÉGUMES SALADE VERTE /
FROMAGE	FROMAGE
SALADE DE FRUITS SALADE D'ANANAS	YAOURTS AUX FRUITS YAOURTS NATURE SUCRÉ
MARDI 27 SEPTEMBRE	
SALADE DE PERLES AUX POIVRONS SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTE	BETTERAVES VINAIGRETTE MACÉDOINE VINAIGRETTE
CÔTE DE PORC AU JUS FLAGEOLETS ENDIVES BRAISÉES	OMELETTE AU FROMAGE SEMOULE EPINARDS
FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC SUCRÉ FROMAGE BLANC COULIS	FRUITS DE SAISON
MERCREDI 28 SEPTEMBRE	
CHOU-FLEUR MIMOSAS RATATOUILLE FROIDE	COURGETTES RÂPÉES CONCOMBRES À L'ESTRAGON
BLANQUETTE DE VEAU RIZ PILAF CAROTTES PERSILLÉES	POISSONS PANÉ SAUCE TARTARE RIZ CRÉOLE CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	ENTREMET PISTACHE ENTREMET VANILLE
JEUDI 29 SEPTEMBRE	
MELON PÂSTÈQUE	ROSETTE ET BEURRE SALAMI ET BEURRE
STEAK HACHÉ SAUCE AU BLEU FRITES PIPERADE	PIZZAS DU CHEF SALADE VERTE /
FROMAGE	FROMAGE
TAPIOCA AU LAIT RIZ AU LAIT	COMPOTE DE PÊCHES COMPOTE D'ABRICOTS
VENDREDI 30 SEPTEMBRE	
CÉLÉRI RÉMOULADE CAROTTES RÂPÉES AU CUMIN	SALADE DE LENTILLES SALADE DE POIS CHICHES
POISSON SELON ARRIVAGE SEMOULE AU JUS BRUNOISE DE LÉGUMES	COLOMBO DE PORC BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES AUBERGINES À LA TOMATE
FROMAGE	FROMAGE
POMMES AU FOUR ANANAS RÔTI	RIZ AU LAIT SEMOULE AU LAIT
SAMEDI 1 OCTOBRE	
ASPERGES SAUCE COCKTAIL BETTERAVES À LA CRÈME	POTAGES DE LÉGUMES
BODINS NOIRS PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON POMMES FRUITS	STEAK HACHÉ DE VEAU POMMES DE TERRE SAUTÉES COURGETTES
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON
DIMANCHE 2 OCTOBRE	
TERRINE DE CAMPAGNE MOUSSE DE CANARD	RADIS BEURRE CAROTTES MIMOSAS
CUISSE DE POULET RÔTIE PENNE AU PESTO TOMATES PROVENÇALES	JAMBON AU PORTO PÂTES HARICOTS VERTS PERSILLÉS
FROMAGE	FROMAGE
ECLAIR AU CAFÉ ECLAIR 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

AN RESTAURATION, ZONE DE L'HÔPITAL - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS LILLE MÉTROPOLE 917 181 010

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 03 octobre au 09 octobre 2022



MIDI

SOIR

LUNDI 3 OCTOBRE	
RILLETTE DE THON SALADE DE LA MER	POTAGE DE CHOU FLEUR
BROCHETTES DE BOEUF POMMES NOISETTES GRATIN DE BLETTES	QUICHES AUX LÉGUMES SALADE VERTE /
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	CRÈME PRALINÉ CRÈME VANILLE
MARDI 4 OCTOBRE	
ENDIVES AU BLEU TOMATE MOZZARELLA	VELOUTÉ DE POIREAUX
BLANQUETTE DE POISSON À L'ESTRAGON RIZ ÉPINARDS	FRICASSÉE DE VOLAILE SAUCE SUPRÊME POMMES DE TERRE SAUTÉES HARICOTS VERTS
FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE POMMES COMPOTE DE BANANES	SEMOULE AU LAIT RIZ AU LAIT
MERCREDI 5 OCTOBRE	
BETTERAVES VINAIGRETTE POIREAUX VINAIGRETTE	POTAGE DE POTIMARRONS
OEUFS BROUILLÉS AU FROMAGE PATATES DOUCE FENOUIL BRAISÉ	BOULETTE D'AGNEAU AUX ÉPICES SEMOULE AU JUS LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	ANANAS RÔTI POMMES AU FOUR
JEUDI 6 OCTOBRE	
CONCOMBRES À LA CRÈME CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS	POTAGE DE BROCOLIS
SALICISSE DE TOULOUSE GRILLÉE MOGETTES CUISINÉES HARICOTS PLATS PERSILLÉS	PARMENTIER DE BOEUF SALADE VERTE /
FROMAGE	FROMAGE
ENTREMET PISTACHE ENTREMET PRALINÉ	COMPOTE DE FRAISES COMPOTES DE FRAMBOISES
VENDREDI 7 OCTOBRE	
CHOU BLANC RÂPÉ COLESLAW	POTAGE DE LÉGUMES
POISSON SELON ARRIVAGE POMMES DE TERRE VAPEUR CAROTTES VICHY	QUICHES AUX FROMAGES SALADE VERTE /
FROMAGE	FROMAGE
POIRES AU SIROP ANANAS AU SIROP	YAOURTS AUX FRUITS YAOURTS NATURE SUCRÉS
SAMEDI 8 OCTOBRE	
SALADE DU CHEF SALADE FRAÎCHEUR	POTAGE DE COURGETTES
FRICASSÉE DE VOLAILLES AU BASILIC PÂTES AU BEURRE FONDUE DE POIREAUX	CHIPOLATAS GRILLÉES PÂTES AU BEURRE AUBERGINES EN GRATIN
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	ENTREMET CHOCOLAT ENTREMET CAFÉ
DIMANCHE 9 OCTOBRE	
ASPERGES SAUCE MOUSSELINE SALADE DE COEUR DE PALMIERS	BOUILLON DE LÉGUMES AUX VERMICELLES
SALUTÉ DE VEAU AUX POIVRONS FRITES RATATOUILLE	OMELETTE AU FINES HERBES RIZ PILAF SALADE
FROMAGE	OMELETTE AU FINES HERBES
FAR BRETON FLAN PÂTISSIER	COMPOTE D'ABRICOTS COMPOTE DE PÊCHES

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 10 octobre au 16 octobre 2022

MIDI

SOIR

LUNDI 10 OCTOBRE	
SALADE DE PÉPINETTES SALADE POMMES DE TERRE AUX FINES HERBES	POTAGE DE LÉGUMES
CÔTES DE PORC SAUCE MADÈRE PÂTES BROCOLIS	ESCALOPE DE VOLAILLE À L'ESTRAGON PETITS POIS CUISINÉS HARICOTS BEURRE
FROMAGE	FROMAGE
NAPPÉ AU CAMEL CRÈME DESSERT CAMEL	FRUITS DE SAISON
MARDI 11 OCTOBRE	
CHOU ROUGES AUX POMMES CÉLÉRI RÉMOULADE AU CURRY	BOUILLON DE VOLAILLE AUX VERMICELLES
BLANQUETTE DE VEAU RIZ CRÉOLE HARICOTS BEURRE À LA TOMATE	GRATIN DE POISSON SALADE VERTE /
FROMAGE	FROMAGE
YAOURTS AUX FRUITS YAOURTS NATURE SUCRÉS	COMPOTE DE POMMES COMPOTE DE BANANES
MERCREDI 12 OCTOBRE	
COEUR D'ARTICHAULTS BETTERAVES VINAIGRETTE	POTAGE DE CHOU-FLEUR
LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE PLURÉE DE POMMES DE TERRE EPINARDS	BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE PÂTES AU BEURRE CHOU ROMANESCO
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	SEMOULE AU LAIT RIZ AU LAIT
JEUDI 13 OCTOBRE	
SALADE DE MÂCHES AU BLEU RADIS NOIRS RÂPÉS	POTAGE DE POIREAUX
ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE FRITES COURGETTES PERSILLÉES	SALITÉ DE VOLAILLE AU CURCUMA JARDINIÈRE DE LÉGUMES BOULGOUR
FROMAGE	FROMAGE
POMME AU FOUR POIRES AU VIN	FLAN CAMEL FLAN CHOCOLAT
VENDREDI 14 OCTOBRE	
PÂTE DE FOIE RILLETES CORNICHONS	POTAGE DE POTIMARRONS
POISSON SELON ARRIVAGE RIZ 3 COULEURS FONDUE DE POIREAUX	QUICHE LORRAINE SALADE VERTE /
FROMAGE	FROMAGE
ENTREMET CHOCOLAT ENTREMET VANILLE	FRUITS DE SAISON
SAMEDI 15 OCTOBRE	
SALADE DE POIS CHICHES SALADE DE HARICOTS VERTS	POTAGE DE BROCOLIS
RÔTI DE BOEUF AU POIVRE VERT GRATIN DAUPHINOIS SALSIFIS PERSILLÉS	FLAN COEUR DE BLÉ AU BEURRE CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	MOUSSE AU CAFÉ MOUSSE AU CHOCOLAT
DIMANCHE 16 OCTOBRE	
AVOCATS AU THON CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	POTAGE DE COURGETTES
FRICASSÉ DE VOLAILLE AU CIDRE CAROTTES PETITS POIS AU JUS	NUGGETS DE POISSON ET CITRON POMMES DE TERRE SALITÉES HARICOTS VERTS
FROMAGE	FROMAGE
BAVAROIS PASSION BAVAROIS FRUITS ROUGES	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 17 octobre au 23 octobre 2022

MIDI

SOIR



api

Compagnon, Crêpi

LUNDI 17 OCTOBRE

SALADE DE RIZ SALADE DE PÂTES	POTAGE DE LÉGUMES
BROCHETTE DE BOEUF SAUCE À L'ÉCHALOTE FRITES CÉLERI FROMAGE	BURGER DE VEAU SEMOULE RATATOUILLE FROMAGE
FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC AU SUCRE FROMAGE BLANC AU CARAMEL

MARDI 18 OCTOBRE

CHOU ROUGE VINAIGRETTE CHOU BLANC VINAIGRETTE	POTAGE DE POIREAUX
FILET DE POISSON RIZ ENDIVES BRAISÉES FROMAGE	QUICHE AUX POIREAUX SALADE VERTE /
CRÈME AUX OEUFS CRÈME VANILLE	ABRICOT AU SIROP ANANAS AU SIROP

MERCREDI 19 OCTOBRE

SALADE DE FONDS D'ARTICHAULTS MACÉDOINE MAYONNAISE	POTAGE DE BROCOLIS
SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES CAROTTES FROMAGE	OEUFS COCOTTE POMMES BOULANGÈRES BRUNOISE DE LÉGUMES
FRUITS DE SAISON	FROMAGE MOLISSE AU CHOCOLAT MOLISSE AUX CAFÉ

JEUDI 20 OCTOBRE

AVOCATS VINAIGRETTE CONCOMBRES À LA CRÈME	POTAGE DE POTIMARRONS
LAPIN AUX PRUNEUX PÂTES AU BEURRE RATATOUILLE FROMAGE	ESCALOPE DE PORC À L'ORANGE PÂTES JULIENNE DE LÉGUMES
COMPOTE D'ABRICOTS COMPOTE DE PÊCHES	FRUITS DE SAISON

VENDREDI 21 OCTOBRE

CAROTTES RÂPÉES CÉLERI RÉMOULADE	POTAGE DE CHOU-FLEUR
POISSON SELON ARRIVAGE POMMES DE TERRE VAPEUR BRUNOISE DE LÉGUMES FROMAGE	PILONS DE POULET TANDOORI BOULGOUR AU BEURRE JARDINIÈRE DE LÉGUMES
PANNA COTTA COULIS DE FRUITS PANNA COTTA CARAMEL	FROMAGE COMPOTES DE FRUITS COMPOTES DE POMMES

SAMEDI 22 OCTOBRE

OEUFS MAYONNAISE OEUFS VINAIGRETTE	POTAGE DE CAROTTES
SALUTÉ DE PORC AUX MARRONS POIS CASSÉS HARICOTS BEURRES FROMAGE	PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES RIZ PILAF SALSIFIS
FRUITS DE SAISON	FROMAGE ENTREMET PISTACHE ENTREMET PRALINÉ

DIMANCHE 23 OCTOBRE

ASPERGES SAUCE MOUSSELINÉ BETTERAVES PERSILLÉES	BOUILLON DE LÉGUMES AUX VERMICELLES
NAVARIN D'AGNEAU SEMOULE LÉGUMES TAJINE FROMAGE	JAMBON GRILLÉ POMMES DE TERRE SAUTÉES COURGETTES
ECLAIR VANILLE ECLAIR CAFÉ	FROMAGE 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