

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 06 novembre au 12 novembre 2023

MIDI

SOIR



LUNDI 6 NOVEMBRE	
Bio CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE CÉLERI BIO RÂPÉ VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POIREAUX
Bio CÔTE DE PORC À LA MOUTARDE COQUILLETES BIO AU BEURRE BROCOLIS À L'AIL	PILONS DE POULET MARINÉ GNOCCHIS BIO HARICOTS VERTS BIO
FROMAGE	FROMAGE
ANANAS RÔTI POMME AU FOUR LOCAL	BEIGNETS AUX FRAMBOISES BEIGNETS AUX ABRICOTS
MARDI 7 NOVEMBRE	
PIÉMONTAISE SALADE DE PÉPINETTES AUX BOEUF BOURGUIGNON	VELOUTÉ DE POTIRONS BOUDIN NOIR
Bio RIZ BIO CRÉOLE CAROTTES AU JUS	PURÉE DE POMMES DE TERRE POMMES FRUITS
FROMAGE	FROMAGE
ENTREMET PISTACHE ENTREMET CARAMEL	FRUITS DE SAISON
MERCREDI 8 NOVEMBRE	
ROSETTE BEURRE SALAMI BEURRE	POTAGE DE LÉGUMES
Bio CUISSÉ DE POULET AUX HERBES BOULGOUR BIO	Bio POISSON MEUNIÈRE SEMOULE BIO
Bio CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ	EPINARDS
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS CAFÉ LIÉGEOIS CHOCOLAT
JEUDI 9 NOVEMBRE	
CHOU ROUGE AUX POMMES CHOU BLANC AUX RAISINS	POTAGE DE LÉGUMES
PAUPIETTE DE VEAU AU POIVRE VERT FLAGEOLETS AU JUS	CERVELAS OBERNOIS PURÉE DE POIS CASSÉS
Bio HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	CÉLERI BRAISÉ
FROMAGE	FROMAGE
SEMOULE AUX RAISINS RIZ AUX FRUITS CONFITS	COMPOTE DE POMMES COMPOTE DE BANANES
VENDREDI 10 NOVEMBRE	
CONCOMBRE À LA CRÈME RADIS & BEURRE	BOUILLON DE LÉGUMES AUX VERMICELLES
POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE POMMES DE TERRE VAPEUR	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS SALADE VERTE
Bio COURGETTES BIO SAUTÉES	/
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	MOUSSE CITRON MOUSSE PRALINÉ
SAMEDI 11 NOVEMBRE	
BETTERAVE À LA BULGARE COEUR DE PALMIERS VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CÉLERI
Bio SAUTÉ DE VOLAILLE AU CITRON COEUR DE BLÉ BIO SALSIFIS EN GRATIN	ENDIVES AU JAMBON SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
Bio FRUITS DE SAISON BIO	FLAN NAPPÉ CARAMEL FLAN VANILLE
DIMANCHE 12 NOVEMBRE	
ASPERGES MAYONNAISE FOND D'ARTICHAUTS AU THON	VELOUTÉ DE CAROTTES
Bio RÔTI DE BOEUF BORDELAISE PETIT POIS BIO JEUNES CAROTTES	Bio OEUFS DURS À LA NAPOLITAINE RIZ BIO /
FROMAGE	FROMAGE
BABA AU RHUM DU CHEF CHOU À LA VANILLE	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'HÔPITAL - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS ILE DE RÉ 417 181 010

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 13 novembre au 19 novembre 2023

MIDI

SOIR



LUNDI 13 NOVEMBRE	
COLESLAW ENDIVES AU NOIX	POTAGE DE LÉGUMES
Bio CHIPOLATAS GRILLÉES LENTILLES CUISINÉES BIO SALADE	CROQUE MONSIEUR AU JAMBON DE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC AU SUCRE FROMAGE BLANC COULLIS DE FRUITS	COMPOTE DE POMMES COMPOTE DE BANANES
MARDI 14 NOVEMBRE	
OEUFS DURS MAYONNAISE OEUFS DURS PAPRIKA	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR
Bio DOS DE LIEU AU CITRON RIZ PILAF BIO FENOUILS BRAISÉES	Bio FRICADELLES AUX OIGNONS POMMES LYONNAISE FONDUE DE POIREAUX BIO
FROMAGE	FROMAGE
FEUILLETÉ AUX POIRES DU CHEF FEUILLETÉ AUX POMMES DU CHEF	Bio FRUITS DE SAISON BIO
MERCREDI 15 NOVEMBRE	
SALADE DE SOJA SALADES DE BROCOLIS BIO AUX ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	VELOUTÉ DE POIREAUX BIO FLAN AUX LÉGUMES
Bio POLENTA CAROTTES BIO	Bio RIZ BIO /
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	RIZ AU LAIT TAPIOCA AU LAIT
JEUDI 16 NOVEMBRE	
FRIAND FROMAGE FRIAND VIANDE	BOUILLON DE LÉGUMES AUX VERMICELLES
SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE FRITES	Bio BOULETTES À L'AGNEAU AUX ÉPICES SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS
BROCOLIS AU BEURRE	FROMAGE
FROMAGE	FROMAGE
ABRICOTS AU SIROP PÊCHES AU SIROP	YAOURTS AUX FRUITS YAOURTS NATURE SUCRÉ
VENDREDI 17 NOVEMBRE	
SALADE STRASBOURGEOISE SALADE NORMANDE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE COEUR DE BLÉ AU CURRY JULIENNE DE LÉGUMES	PARMENTIER DE BOEUF SALADES /
FROMAGE	FROMAGE
ENTREMET CARAMEL ENTREMET PRALINÉ	Bio FRUITS DE SAISON BIO
SAMEDI 18 NOVEMBRE	
CHAMPIGNONS EN SALADE CONCOMBRE VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CAROTTES
Bio SAUTÉ DE VEAU AU CIDRE PENNE BIO AU BEURRE BUTTERNUT GRATINÉ	QUICHE AUX POIREAUX SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
PRUNEAUX À L'ORANGE POIRES AU SIROP	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT CRÈME DESSERT AU CARAMEL
DIMANCHE 19 NOVEMBRE	
MACÉDOINE DE LÉGUMES BETTERAVE VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES
CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE POMMES NOISETTES POÊLÉE DE LÉGUMES	AIGUILLETTE DE POULET À PATATE DOUCE BLETTES À LA BÉCHAMEL
FROMAGE	FROMAGE
ECLAIR AU CAFÉ ECLAIR À LA VANILLE	ANANAS AU SIROP COCKTAIL DE FRUITS

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'ÎLEBETOUX - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS ILE DE RÉ 917 181 010

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 20 novembre au 26 novembre 2023

MIDI

SOIR



LUNDI 20 NOVEMBRE	
SALADE DE VERTE AUX DÉS DE ENDIVES AU BLEU	POTAGE DE LÉGUMES
Bio SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL MACARONIS BIO AU BEURRE POÊLÉE DE LÉGUMES	QUICHE AU FROMAGE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
BANANE AU CHOCOLAT POMMES CUITES AU MIEL	FAISSELLE AU MIEL PETIT SUISSE SUCRÉ
MARDI 21 NOVEMBRE	
Bio LENTILLES VINAIGRETTE BIO SALADE DE HARICOTS BLANCS	POTAGE DE POMMES DE TERRE
Bio PALETTE À LA DIABLE SEMOULE BIO FENOUILS BRAISÉS	OMELETTE AUX CHORIZO QUINOA SALADE
FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC COULLIS FROMAGE BLANC AU SUCRE	Bio FRUITS DE SAISON BIO
MERCREDI 22 NOVEMBRE	
FONDS D'ARTICHAUTS ÉCHALOTES BETTERAVES À LA BULGARE	VELOUTÉ DE CÉLERI
Bio BLANQUETTE DE VEAU RIZ BIO PILAF CAROTTES	FILET DE COLIN AU VIN BLANC BOULGOUR BRUNOISE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
Bio FRUITS DE SAISON BIO	Bio BARRE BRETONNE CRÈME ANGLAISE FLOGNARDE AUX POMMES BIO DU
JEUDI 23 NOVEMBRE	
RADIS NOIRS RÂPÉS CÉLERI RÉMOULADE	VELOUTÉ DE POTIMARRON
RÔTI DE BOEUF AU POIVRE VERT FRITES HARICOT PLATS PERSILLÉS	FEUILLETÉ AU CHÈVRE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
TAPIOCA AU LAIT SEMOULE AU LAIT	COMPOTE D'ANANAS COMPOTE DE POIRES
VENDREDI 24 NOVEMBRE	
CHOU BLANC RAPÉS MIMOLETTE CAROTTES RÂPÉES BIO	VELOUTÉ DE BROCOLIS
Bio POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE COEUR DE BLÉ BIO HARICOTS VERTS	Bio CÔTE DE PORC AU JUS RIZ 3 COULEURS BIO EPINARDS À LA CRÈME
FROMAGE	FROMAGE
Bio POMMES RÔTIES LOCAL BANANES RÔTIES	CRÈME PÂTISSÈRE AU RHUM CRÈME PÂTISSÈRE AUX FRUITS
SAMEDI 25 NOVEMBRE	
SALADE DE POIS CHICHES SAUCE COEUR DE PALMIERS VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR
LANGUE SAUCE PIQUANTE SPAGHETTI BRUNOISE DE LÉGUMES	BOULETTES AU VEAU AUX POLENTA CHOU FLEUR GRATINÉ
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	Bio FRUITS DE SAISON BIO
DIMANCHE 26 NOVEMBRE	
TERRINE DE CAMPAGNE MOUSSE DE CANARD	POTAGE DE LÉGUMES
Bio RÂBLES DE LAPIN À LA MOUTARDE POMMES DE TERRES SAUTÉES BROCOLIS BIO	SAUCISSE DE TOULOUSE AU POMME DE TERRE AU FOUR PANAIS
FROMAGE	FROMAGE
CRUMBLE AUX POMMES FLAN PÂTISSIER	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'HÔPITAL - 16 IMPASSE GASTON CAVATTE, RCS ILE DE RÉ 517 181 010

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 27 novembre au 03 décembre 2023



MIDI

SOIR

LUNDI 27 NOVEMBRE	
TERRINE DE POISSON SALADE DE SURIMI	POTAGE DE BROCOLIS
STEAK HACHÉ SAUCE BÉARNAISE GRATIN DAUPHINOIS AUBERGINES CUISINÉES	QUICHES LORRAINE SALADE VERTE /
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT MOUSSE AU CAFÉ
MARDI 28 NOVEMBRE	
Carottes Bio Râpées à l'Orange SALADE DE SOJA	POTAGE DE LÉGUMES
Calamar à la Romaine Sauce RIZ CRÉOLE BIO EPINARDS BÉCHAMEL	BROCHETTE DE POULET AU PAPRIKA POMMES BOULANGÈRES PURÉE DE POTIMARRON
FROMAGE	FROMAGE
ANANAS RÔTI POMMES AU FOUR LOCAL	RIZ AU LAIT SEMOULE AU LAIT
MERCREDI 29 NOVEMBRE	
TERRINE DE LÉGUMES BETTERAVES AU MAÏS	VELOUTÉ DE CAROTTES
TORTILLAS SALADE /	Boulette à l'agneau à l'orientale SEMOULE BIO LÉGUMES TAJINE
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	PRUNEAUX AU SIROP POIRES AU SIROP
JEUDI 30 NOVEMBRE	
ENDIVES AU BLEU CHOU BLANC AUX RAISINS DUO DE MERGUEZ ET CHIPOLATAS FRITES PURÉE DE CAROTTES	BOUILLON DE LÉGUMES AUX VERMICELLES MOUSSAKA SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
DONUTS AU SUCRE DONUTS AU CHOCOLAT	COMPOTE AUX CASSIS COMPOTE AUX FRUITS
VENDREDI 1 DÉCEMBRE	
FENOUIL VINAIGRETTE À LA RADIS NOIRS	VELOUTÉ DE POIREAUX
Poisson frais selon arrivage POMMES DE TERRE VAPEUR HARICOTS BEURRES À LA TOMATE	CROISSANT AU JAMBON SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
BANANE AU RHUM POIRE AU VIN	ENTREMET CARAMEL ENTREMET VANILLE
SAMEDI 2 DÉCEMBRE	
SALADE LORETTE (CÉLERI, MÂCHE) SALADE COMPOSÉE	VELOUTÉ DE POTIMARRON
Blanquette de dinde frais COQUILLETES BIO NAVETS SAUTÉS AU PERSIL	SPAGHETTIS BIO À LA CARBONARA
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	YAOURTS AROMATISÉS YAOURTS NATURE SUCRÉS
DIMANCHE 3 DÉCEMBRE	
CHAMPIGNONS À LA GRECQUE COEUR DE PALMIERS AUX CREVETTES	POTAGE DE LÉGUMES
SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES POMMES NOISETTES POÊLÉE DE LÉGUMES	OEUFS DURS BÉCHAMEL RIZ CRÉOLE BIO EPINARDS BIO
FROMAGE	FROMAGE
TARTE TATIN DU CHEF TARTE POMME RHUBARBE	PÊCHES AU SIROP ABRICOTS 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.

L'ÉQUIPE API RESTAURATION VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT

API RESTAURATION, ZONE DE L'HÔPITAL - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS ILE DE RÉ 511 981 010

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 04 décembre au 10 décembre 2023

MIDI

SOIR



LUNDI 4 DÉCEMBRE	
SALADE DE DE COEUR DE BLÉ SALADE DE POMMES DE TERRE ET	VELOUTÉ DE POTIMARRON
CÔTE DE PORC À LA MEXICAINE HARICOTS ROUGE HARICOTS VERTS BIO	FRICASSÉE DE VOLAILLES AUX PETITS BOULGOUR BIO GRATIN DE BLETTES
FROMAGE	FROMAGE
CRÈME AUX OEUFS CRÈME CARAMEL	FRUITS DE SAISON BIO
MARDI 5 DÉCEMBRE	
CONCOMBRE À LA CRÈME CÉLERI RÂPÉS AU CURRY	VELOUTÉ DE BROCOLIS
SAUTÉ DE VEAU MARENGO TAGLIATELLES POËLÉE DE LÉGUMES	BOUCHÉE AUX FRUITS DE MER PENNE BIO AUX PETIT LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
MILLE FEUILLE BABA AU RHUM	COMPOTE DE POMMES COMPOTE DE BANANES
MERCREDI 6 DÉCEMBRE	
COEUR DE PALMIER ÉCHALOTES HARICOTS BEURRES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR
TRIPES À LA MODE DE CAEN POMMES DE TERRE VAPEUR CAROTTES BIO	FRICADELLES À LA TOMATE SEMOULE BIO PANAI RÔTI
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	GÂTEAU DE RIZ AUX RAISINS GÂTEAU DE SEMOULE AUX FRUITS
JEUDI 7 DÉCEMBRE	
ENDIVES AU NOIX CHOU BLANC AUX POMMES	POTAGE DE LÉGUMES
ROUGAILLES SAUCISSES RIZ BIO BROCOLIS	NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE TAGLIATELLES HARICOTS PLATS
FROMAGE	FROMAGE
POIRES AU VIN POMMES AU FOUR	CRÈME DESSERT À LA VANILLE CRÈME DESSERT AU PRALINÉ
VENDREDI 8 DÉCEMBRE	
PÂTÉ DE CAMPAGNE PÂTÉ EN CROÛTE	BOUILLON DE LÉGUMES AUX VERMICELLES
POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE BOULGOUR BIO AU BEURRE BRUNOISE DE LÉGUMES	CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE /
FROMAGE	FROMAGE
ENTREMET PISTACHE ENTREMET CITRON	FRUITS DE SAISON BIO
SAMEDI 9 DÉCEMBRE	
ASPERGES FONDS D'ARTICHAUTS EN	VELOUTÉ DE POIREAUX
RÔTI DE BOEUF SAUCE MARCHAND DE FRITES BLETTES AU BEURRE	OEUFS BROUILLÉS AUX CHORIZO POLENTA SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	CRÈME PÂTISSÈRE AU CHOCOLAT CRÈME PÂTISSÈRE AU CAFÉ
DIMANCHE 10 DÉCEMBRE	
AVOCATS VINAIGRETTE RADIS NOIR EN VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES
CUISSE DE POULET AUX HERBES PENNES AU BEURRE JULIENNE DE LÉGUMES	BLANQUETTE DE POISSON RIZ BASMATI FENOUIL
FROMAGE	FROMAGE
ECLAIR AU CAFÉ ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 11 décembre au 17 décembre 2023



MIDI

SOIR

LUNDI 11 DÉCEMBRE	
TABOULÉ SALADE DE PÉPINETTES	VELOUTÉ DE POTIMARRONS
RÔTI DE BOEUF SAUCE BORDELAISE POMMES DE TERRE SALARDAISE FONDUE DE CHOUX VERTS	BURGER AU VEAU GRATINÉ AU JARDINIÈRE DE LÉGUMES SALADE
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	FLAN À LA VANILLE FLAN AU CHOCOLAT
MARDI 12 DÉCEMBRE	
RADIS NOIRS RÂPÉS ENDIVES AUX NOIX	POTAGE DE LÉGUMES
FILET DE POISSON SAUCE OSEILLE COEUR DE BLÉ BIO POIREAUX À LA CRÈME	QUICHE AU CHÈVRE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
TAPIOCA AU LAIT SEMOULE AU LAIT	ANANAS AU SIROP QUETSCHES AU SIROP
MERCREDI 13 DÉCEMBRE	
FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS	POTAGE DE COURGETTE
ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE FRITES CAROTTES BIO AU JUS	OMELETTE AU FROMAGE COQUILLETES PURÉE DE CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	ENTREMETS PRALINÉ ENTREMETS PISTACHE
JEUDI 14 DÉCEMBRE	
COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE FENOUIL À L'ÉCHALOTES	VELOUTÉ DE CÉLERI
RÔTI DE DINDE AU MIEL ET RAISINS FARFALLES BIO EPINARDS À LA CRÈME	JAMBONNEAU BOULGOUR BIO BROCOLIS EN GRATIN
FROMAGE	FROMAGE
TARTELETTE AUX FRUITS DU CHEF	FRUITS DE SAISON BIO
VENDREDI 15 DÉCEMBRE	
CHOU ROUGE AUX POMMES CHOU BLANC AUX LARDONS	BOUILLON DE LÉGUMES AUX VERMICELLES
POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE POMMES DE TERRE VAPEUR BRUNOISE DE LÉGUMES	SAUTÉ DE DINDES AUX BUTTERNUTS ENDIVES BRAISÉES
FROMAGE	FROMAGE
MOUSSE AU CITRON MOUSSE NOIX DE COCO	POMME AU FOUR BIO POIRE AU VIN
SAMEDI 16 DÉCEMBRE	
OEUF DURS AU CURRY OEUF DURS AU PAPRIKA	SOUPE DE POISSON BROCOLIS
COLOMBO DE PORC RIZ BIO JARDINIÈRE DE LÉGUMES	PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES PETIT POIS BIO JEUNE CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	YAOURTS AUX FRUITS YAOURTS NATURE SUCRÉS
DIMANCHE 17 DÉCEMBRE	
POIREAUX VINAIGRETTE MACÉDOINE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR
SAUTÉ D'AGNEAU MOGETTES CUISINÉES HARICOTS VERTS BIO	TARTIFLETTE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
MILLE FEUILLE CRUMBLE AUX POMMES LOCAL	FRUITS DE SAISON BIO

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'ÎLE DE RÉ - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS ILE DE RÉ 971 971 010