

# CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 15 juillet au 21 juillet 2024

## MIDI

## SOIR



api  
Concepts Créatifs

LUNDI 15 JUILLET	
TOMATE VINAIGRETTE CIBOULETTE CONCOMBRE BIO À L'ESTRAGON	MELON PASTÈQUE
CÔTE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE POMME DUCHESSE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	HAUT DE CUISSÉ DE POULET MARINÉ PURÉE DE CÉLERI COURGETTES BIO
FROMAGE	FROMAGE
ANANAS AU SIROP ABRICOT AU SIROP	FRUITS BIO DE SAISON
MARDI 16 JUILLET	
SALADE DE PERLES BIO AU SURIMI PIÉMONTAISE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE MACÉDOINE MAYONNAISE
HACHIS PARMENTIER SALADE /	ROGNON À LA BOURGUIGNONNE COEUR DE BLÉ BIO PIPERADE
FROMAGE	FROMAGE
LIÉGEOIS VANILLE FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUITS BIO DE SAISON
MERCREDI 17 JUILLET	
PÂTE CROÛTE CORNICHONS MOUSSE DE CANARD CORNICHONS	TABOULÉ SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE
RÔTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS MACARONI BIO AUBERGINES À LA TOMATE	FILET DE POISSON MELNIÈRE RIZ BIO BRUNOISE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	ENTREMET CHOCOLAT ENTREMET CAFÉ
JEUDI 18 JUILLET	
MELON TOMATES FRAÎCHES AUX BASILIC PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES	COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE ASPERGES SAUCE MOUSSELINE JAMBON GRILLÉ SAUCE PORTO
PURÉE DE POMME DE TERRE BROCOLIS BIO	FLAGEOLETS CUISINÉS CAROTTES BIO FRAÎCHES
FROMAGE	FROMAGE
RIZ AU LAIT MAISON SEMOULE AU LAIT MAISON	COMPOTE DE POMMES MAISON NECTARINE CUITE AU COULIS DE FRUITS
VENDREDI 19 JUILLET	
CHAMPIGNONS FRAIS VINAIGRETTE CÉLERI FRAIS RÉMOULADE	SALADE DE MUSEAU SALADE DE CERVELAS
POISSON SELON ARRIVAGE SEMOULE BIO JULIENNE DE LÉGUMES	TRESSE DE VOLAILLE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ FROMAGE BLANC AU MIEL
SAMEDI 20 JUILLET	
TERRINE DE LÉGUMES SAUCE TOMATE COURGETTE RÂPÉE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE POMME DE TERRE À L'ÉCHALOTE SALADE NIÇOISE
AIGUILLETTE DE VOLAILLE AU CURRY RIZ BASMATI HARICOTS BEURRE À L'AIL	SALICISSE DE TOULOUSE GRILLÉE COQUILLETES BIO AU BEURRE TOMATE PROVENÇALE
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	NAPPÉ CARAMEL CRÈME VANILLE
DIMANCHE 21 JUILLET	
AVOCAT VINAIGRETTE AVOCAT MAYONNAISE	GASPACHO CHOU-FLEUR FRAIS VINAIGRETTE
RÔTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE POMMES DE TERRE GRENAILLES CAROTTES BIO FRAÎCHES	OMELETTE AUX POMME DE TERRE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
ECLAIR CAFÉ ECLAIR CHOCOLAT	FRUITS BIO 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'HOBERTOUX - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS LILLE MÉTROPOLE 4711 181 010

# CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 22 juillet au 28 juillet 2024

## MIDI

## SOIR



api  
Conception: Etologi

LUNDI 22 JUILLET	
Bio	TOMATES BIO FRAÎCHES BASILIC TOMATES BIO FRAÎCHES CIBOULETTE
	DUO DE MERGUEZ ET CHIPOLATAS GRILLÉES MOGETTES CUISINÉES
Bio	COURGETTES BIO FRAÎCHES
	FROMAGE
	CRÈME AUX OEUFS CRÈME CARAMEL
	MELON PASTÈQUE
	PIZZA AU THON MAISON SALADE /
	FROMAGE ANANAS CARAMÉLISÉ ABRICOTS AU SIROP
MARDI 23 JUILLET	
	OEUF DUR MAYONNAISE OEUF DUR SAUCE COCKTAIL
	MERLU SAUCE BEURRE BLANC RIZ BIO
Bio	EPINARDS BIO BÉCHAMEL
	FROMAGE
	BEIGNETS FRAMBOISE BEIGNETS ABRICOT
Bio	SALADE DE LENTILLES BIO SALADE DE POIS CHICHES ÉPICÉS
	FRICADELLES SAUCE TOMATE CAROTTES BIO FRAÎCHES
	FROMAGE FRUITS BIO DE SAISON
MERCREDI 24 JUILLET	
Bio	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE POIREAU FRAIS VINAIGRETTE
	CUISSE DE POULET SAUCE POIVRE VERT GRATIN DAUPHINOIS SALSIFIS PERSILLÉS
	FROMAGE
	FRUITS BIO DE SAISON
	FRIAND FROMAGE FRIAND VIANDE
Bio	OMELETTE BIO AUX HERBES SALADE /
	FROMAGE SEMOULE AU LAIT CHOCOLATÉ MAISON RIZ AU LAIT AU RAISINS MAISON
JEUDI 25 JUILLET	
	CAROTTES RÂPÉES AUX AMANDES RADIS ROSES ET BEURRE
	LONGE DE PORC À LA DIJONNAISE PETITS POIS CUISINÉS AUBERGINES TOMATÉES
	FROMAGE
	PÊCHE AU SIROP ET GRENADINE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
Bio	CHAMPIGNONS CIBOULETTE CHOU BLANC FRAIS VINAIGRETTE
	BOULETTE D'AGNEAU AU CUMIN SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS
	FROMAGE LIÉGEOIS CHOCOLAT LIÉGEOIS VANILLE
VENDREDI 26 JUILLET	
	SALADE PARISIENNE SALADE NORMANDE
	MOULLES MARINIÈRES FRITES
	FROMAGE
	MOUSSE CHOCOLAT MOUSSE PRALINÉ
	TERRINE PROVENÇALE TERRINE DE LÉGUMES
	LASAGNE DU CHEF MESCLUN /
	FROMAGE FRUITS BIO DE SAISON
SAMEDI 27 JUILLET	
	MELON PASTÈQUE
	BLANQUETTE DE VEAU RIZ BIO
Bio	BROCOLIS BIO FRAIS
	FROMAGE
	BANANE AU CARAMEL ANANAS CARAMÉLISÉ
Bio	SALADE DE BLÉ BIO TABOULÉ DE BOULGOUR BIO
	QUICHE LORRAINE SALADE /
	FROMAGE CRÈME DESSERT CAFÉ CRÈME DESSERT VANILLE
DIMANCHE 28 JUILLET	
	MACÉDOINE VINAIGRETTE RATATOUILLE FROIDE
	SALUTÉ DE PORC AU CARAMEL NOUILLE CHINOISE TIAN DE LÉGUMES MAISON
	FROMAGE
	BAVAROIS FRAMBOISE BAVAROIS PASSION
Bio	SALADE VERTE AU NOIX SALADE VERTE AU FROMAGE
	HAUT DE CUISSE DE POULET BASQUAISE MACARONIS BIO POÊLÉ DE LÉGUMES
	FROMAGE PRUNEAUX AU SIROP PRUNEAUX À L'ORANGE

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'HORRETOUX - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS LILLE MÉTROPOLE 4311 811 010

# CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 29 juillet au 04 août 2024

MIDI

SOIR



api  
Conception: Etologi

LUNDI 29 JUILLET	
Bio	CONCOMBRE BIO BULGARE TOMATE BIO BASILIC
	BOELIF AUX OLIVES GALETTE DE POMME DE TERRE
Bio	CAROTTES BIO FRAÎCHES
	FROMAGE
	COMPOTE DE POMME DU CHEF COMPOTE DE POIRES DU CHEF
MARDI 30 JUILLET	
	PIÉMONTAISE TABOULÉ
Bio	RÔTI DE PORC FRAIS À L'ESTRAGON
Bio	RIZ BIO
	COURGETTES BIO FRAÎCHES
	FROMAGE
	CÔNE VANILLE CÔNE CHOCOLAT
MERCREDI 31 JUILLET	
	SALADE DE COEUR DE PALMIER SALADE DE SOJA
Bio	FOIE DE VEAU AU VINAIGRE DE FRAMBOISE
Bio	SPAGHETTI BIO
	TOMATES BIO PROVENÇALE
	FROMAGE
	FRUITS BIO DE SAISON
JEUDI 1 AOÛT	
	TOMATE MOZZARELLA TOMATE FÊTA
	STEAK HACHÉ SAUCE BÉARNAISE
Bio	FRITES
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS
	FROMAGE
	TAPIOCA AU LAIT TAPIOCA AU LAIT DE COCO
VENDREDI 2 AOÛT	
	MELON PASTÈQUE
Bio	POISSON SELON ARRIVAGE
Bio	PENNE BIO AU BEURRE
	EPINARDS BIO BÉCHAMEL
	FROMAGE
	POMMES RÔTIES PRUNEUX À L'ORANGE
SAMEDI 3 AOÛT	
Bio	CHOU-FLEUR BIO À L'ÉCHALOTE
	FONDS D'ARTICHAUT VINAIGRETTE
	LANGUE DE BOELIF SAUCE PIQUANTE
	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE CHOU ROMANESCO
	FROMAGE
Bio	FRUITS BIO
	DE SAISON
DIMANCHE 4 AOÛT	
	AVOCAT MAYONNAISE
	PÊCHES AU THON
Bio	TAJINE DE POULET AUX FRUITS SECS
	SEMOULE BIO
	LÉGUMES TAGINE
	FROMAGE
	PARIS BREST
	CHOU À LA VANILLE
Bio	SALADE DE PÂTES BIO
	SALADE DE MAÏS VINAIGRETTE
	FEUILLETÉ HOT DOG
	SALADE
	/
	FROMAGE
	CRÈME CARAMEL POT DE CRÈME CHOCOLAT
	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE FENOUIL À LA GRECQUE
Bio	OMELETTE BIO AUX FROMAGES
	SALADE VERTE
	FROMAGE
Bio	FRUITS BIO
	DE SAISON
	RADIS ROSES BEURRE
	MELON
	NUGGETS DE POISSON SAUCE TARTARE JARDINIÈRE AVEC POMME DE TERRE
	/
	FROMAGE
	MOUSSE MANGUE MOUSSE FRAISE
	CERVELAS VINAIGRETTE MUSEAU VINAIGRETTE
	TARTE TOMATE CHÈVRE
	SALADE
	/
	FROMAGE
	ANANAS AU SIROP POIRE AU SIROP
	ALADE DE PERLE AU THON SALADE DE PERLES SURIMI
	CRÉPINETTE DE PORC SAUCE TOMATE
Bio	BLÉ BIO
	AUBERGINES FRAÎCHES
	FROMAGE
	CRÈME PÂTISSÈRE AU FRUIT CONFIT CRÈME PÂTISSÈRE À LA VANILLE
	SALADE DE POIS CHICHE ÉPICÉS SALADE CHINOISE
	STEAK AU VEAU GRATINÉ AU CHEDDAR
	POTATOES WEDGE
	SALADE
	FROMAGE
Bio	FRUITS BIO
	DE SAISON
Bio	TOMATES BIO VINAIGRETTE
Bio	CONCOMBRE BIO À LA CRÈME
	JAMBON AU PORTO
Bio	FARFALLES BIO AU BEURRE
	PIPERADE
	FROMAGE
Bio	FRUITS BIO
	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'YBERTOUX - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS LILLE MÉTROPOLE 4311 819 010

# CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 05 août au 11 août 2024

## MIDI

## SOIR



LUNDI 5 AOÛT			
MAQUEREAUX AU VIN BLANC		PETITS POIS VINAIGRETTE AU CURRY	
SARDINES À L'HUILE		SALADE DE RIZ BIO AU POIVRON	
RÔTI DE BOEUF SAUCE BÉARNAISE		QUICHES AUX POIREAUX	
POMME DUCHESSE		SALADE	
ALBERGINE À LA TOMATE		/	
FROMAGE		FROMAGE	
FRUITS BIO		FROMAGE BLANC SUCRÉ	
DE SAISON		FROMAGE BLANC AU COULIS	
MARDI 6 AOÛT			
COURGETTES FRAÎCHES RÂPÉES		CRÊPES AU CHAMPIGNON	
FENOUILS FRAIS VINAIGRETTE		CRÊPES ÉMMENTAL	
CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE		CERVELAS ORLOFF	
SEMOULE BIO		CHIPS	
BRUNOISE DE LÉGUMES		RATATOUILLE	
FROMAGE		FROMAGE	
POMMES BIO RÔTIES		TAPIOCA AU LAIT DU CHEF	
BANANES RÔTIES		FLAN COCO	
MERCREDI 7 AOÛT			
MELON		SALADE DE MAÏS	
PASTÈQUE		SALADE DE LENTILLES	
LASAGNE DU CHEF		BOULLETTES À L'AGNEAU À LA TOMATES	
SALADE VERTE		BOULGOUR BIO	
FROMAGE		LÉGUMES COUSCOUS	
FRUITS BIO		FROMAGE	
DE SAISON		BANANES FLAMBÉES DU CHEF	
		COMPOTE DE POMMES DU CHEF	
JEUDI 8 AOÛT			
TOMATES FRAÎCHES BIO BASILIC FÊTA		COLESLAW	
TOMATES FRAÎCHES BIO MIMOSAS		CHAMPIGNONS FRAIS VINAIGRETTE	
ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE		BURGER AU VEAU SAUCE NAPOLITAINE	
Frites		SPAGHETTIS BIO	
HARICOTS VERT BIO PERSILLÉS		/	
FROMAGE		FROMAGE	
GLACE		PRUNEAUX AU THÉ	
GLACE		PRUNEAUX AU SIROP	
VENDREDI 9 AOÛT			
CHOU BLANC AUX RAISINS		POIREAUX FRAIS VINAIGRETTE	
CONCOMBRES BIO À LA MENTHE FRAÎCHE		CHOU-FLEUR FRAIS VINAIGRETTE	
POISSON SELON ARRIVAGE		PIZZA ORIENTALE DU CHEF	
SEOULE BIO AU BEURRE		SALADE	
EPINARDS BIO		/	
FROMAGE		FROMAGE	
COMPOTE POMMES-FRAISES		YAOURT AUX FRUITS	
COMPOTES POMMES-ABRICOTS		YAOURT AROMATISÉ	
SAMEDI 10 AOÛT			
SALADE DE LA MER		TABOULÉ À LA MENTHE	
SALADE PAYSANNE		TABOULÉ AUX RAISINS SECS	
EMINCÉ DE VOLAILLES AU PAPRIKA		CHIPOLATAS GRILLÉES	
RIZ BIO		MESCLUN	
TOMATES RÔTIES		CAROTTES BIO FONDANTES	
FROMAGE		FROMAGE	
FRUITS BIO		ENTREMETS CARAMEL	
DE SAISON		ENTREMETS PISTACHE	
DIMANCHE 11 AOÛT			
MACÉDOINE MAYONNAISE		MELON	
SALADE DE BROCOLIS BIO		PASTÈQUE	
RÔTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS		CROISSILLONS DUBARRY	
PENNE BIO AU BEURRE		SALADE	
HARICOTS PLATS BIO PERSILLÉS		/	
FROMAGE		FROMAGE	
TARTE ABRICOTS		ANANAS AU SIROP	
TARTE CITRON		POIRE AU SIROP	

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 12 août au 18 août 2024

## MIDI

## SOIR

LUNDI 12 AOÛT	
Bio	SALADE DE RIZ BIO TABOULÉ
	RÔTI DE PORC AU JUS LENTILLES CUISINÉES BLETTES PERSILLÉES
	FROMAGE
	FROMAGE BLANC AU FRUIT FROMAGE BLANC SUCRÉ
	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS POTAGE DE LÉGUMES FRAIS
	POULET TEX MEX MACARONI BIO COURGETTES FRAÎCHES
	FROMAGE
	FRUITS BIO DE SAISON
MARDI 13 AOÛT	
	CÉLÉRI BRANCHE VINAIGRETTE TOMATE AU BASILIC
Bio	PAUPIETTE AU VEAU MARENGO RIZ BIO PILAF BROCOLIS BIO FRAIS
Bio	FROMAGE
	CÔNE CHOCOLAT CÔNE VANILLE
	COEUR DE PALMIER SALADE D'HARICOTS VERTS
	LASAGNES DE POISSON SALADE /
	FROMAGE
	COMPOTE POMMES/ANANAS COMPOTE POMMES/ABRICOTS
MERCREDI 14 AOÛT	
	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE POIREAUX FRAIS VINAIGRETTE
	LANGUE DE BOELIF SAUCE PIQUANTE PURÉE DE POMME DE TERRE PIPERADE
	FROMAGE
	FRUITS BIO DE SAISON
Bio	TABOULÉ DE QUINOA BIO SALADE DE PÂTES
	FRICADELLE AU BOEUF BOULGOUR AU BEURRE BROCOLIS FRAIS
	FROMAGE
	SEMOULE AU LAIT MAISON TAPOCA AU LAIT MAISON
JEUDI 15 AOÛT	
	MELON MELON JAUNE
	BARBECUE POMMES NOISETTES
	FROMAGE
	DONUTS BEIGNETS AU CHOCOLAT
Bio	SALADE DE RIZ BIO AU THON SALADE DE MAÏS ET HARICOTS ROUGES
	RÔTI DE DINDE SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS
	FROMAGE
	CRÈME AUX OEUFS CRÈME CARAMEL
VENDREDI 16 AOÛT	
	ROSETTE ET BEURRE PÂTÉ DE FOIE CORNICHONS
Bio	POISSON SELON ARRIVAGE COEUR DE BLÉ BIO JULIENNE DE LÉGUMES
	FROMAGE
	GLACE GLACE
Bio	CONCOMBRE BIO À LA CRÈME TOMATES BIO FRAÎCHES MOZZARELLA
	CORNET DE JAMBON À LA RUSSE SALADE /
	FROMAGE
	FRUITS BIO DE SAISON
SAMEDI 17 AOÛT	
	SALADE DE MÂCHE ET MIMOLETTE SALADE DE MÂCHE ET NOIX
	STEAK HACHÉ SAUCE AU BLEU FRITES SALSIFIS PERSILLÉS
	FROMAGE
Bio	FRUITS BIO DE SAISON
	CHOU BLANC FRAIS CHOU ROUGE FRAIS
	OMELETTE À L'ESPAGNOLE SALADE VERTE PIPERADE
	FROMAGE
	GLACE GLACE
DIMANCHE 18 AOÛT	
	COURGETTES RÂPÉES BULGARE AVOCATS VINAIGRETTE
Bio	CUISSE DE POULET RÔTIE COQUILLETES BIO RATATOUILLE DU CHEF AU BEURRE
	FROMAGE
	ECLAIR CAFÉ ECLAIR CHOCOLAT
Bio	MACÉDOINE MAYONNAISE BETTERAVES VINAIGRETTE
	NUGGETS DE POISSON SAUCE COCKTAIL RIZ BIO BRUNOISE DE LÉGUMES
	FROMAGE
	FRUITS BIO DE SAISON



api

Conception C&A

# CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 19 août au 25 août 2024

## MIDI

## SOIR

LUNDI 19 AOÛT	
HOUMOUS ET TOAST PIÉMONTAISE	Bio
BOLOGNAISE AU BOEUF BIO	Bio
PENNE BIO	Bio
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	Bio
FROMAGE	
FRUITS BIO	
DE SAISON	
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	
SALADE D'HARICOTS BEURRE	
STEAK AU VEAU GRATINÉ	
BOULGOUR BIO	
PIPERADE	
FROMAGE	
LIÉGEOIS CAFÉ	
LIÉGEOIS CHOCOLAT	
MARDI 20 AOÛT	
RADIS ROSE	
TOMATE BIO FRAÎCHES BASILIC	
FILET DE POISSON BORDELAISE	Bio
RIZ BIO	
GRATIN DE COURGETTES DU CHEF	
FROMAGE	
TAPIOCA AU LAIT	
SEMOULE AU LAIT	
MELON	
MELON JAUNE	
TARTE AUX LÉGUMES	
SALADE	
/	
FROMAGE	
PÊCHES AU SIROP	
ANANAS AU SIROP	
MERCREDI 21 AOÛT	
COEUR DE PALMIERS	
POUSSE DE SOJA	
BOUDIN NOIR	
PURÉE DE POMMES DE TERRE FRAÎCHES	
POMMES FRUITS	
FROMAGE	
FRUITS BIO	
DE SAISON	
TABOULÉ AU BOULGOUR	
TABOULÉ MENTHE FRAÎCHE	
OMELETTE AUX HERBES	
FARFALLES	
CHOU ROMANESCO	
FROMAGE	
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	
CRÈME DESSERT PISTACHE	
JEUDI 22 AOÛT	
CAROTTES FRAÎCHES RÂPÉES BIO	Bio
CHOU BLANC FRAIS VINAIGRETTE	
SALUTÉ DE VOLAILLE FRAIS AIGRE DOUCE	
BLÉ BIO	Bio
JULIENNE DE LÉGUMES	Bio
FROMAGE	
GLACE	Bio
GLACE	
MACÉDOINE VINAIGRETTE	
BROCOLIS FRAIS AUX AMANDES	
ROUGAIL SAUCISSES FRAÎCHES	
RIZ BIO	
COURGETTES BIO FRAÎCHES	
FROMAGE	
FRUITS BIO	
DE SAISON	
VENDREDI 23 AOÛT	
PASTÈQUE	
POMELOS AU SUCRE	
POISSON SELON ARRIVAGE	Bio
SEMOULE BIO AU JUS	Bio
POÊLÉE DE LÉGUMES	
FROMAGE	
FROMAGES BLANC AU COULIS DE FRUITS	
FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	
PIZZA	
FLAMMEKÛECHE	
ESCALOPE DE DINDE FRAÎCHE À LA CRÈME	
PÂTES BIO AU BEURRE	
SALSIFIS	
FROMAGE	
COMPOTE DE POMMES-FRAISES	
COMPOTE DE POMMES-FRAMBOISE	
SAMEDI 24 AOÛT	
OEUFS DURS MAYONNAISE	
OEUFS DURS VINAIGRETTE	
RÔTI DE PORC SAUCE PAPRIKA	
POMMES SALUTÉES	Bio
COURGETTES FRAÎCHES	Bio
FROMAGE	
FRUITS BIO	
DE SAISON	
SALADE DE TOMATE	
GASPACHO	
PAUPIETTE AU VEAU AU JUS	
RIZ BIO	
CAROTTES BIO FRAÎCHES	
FROMAGE	
CRÈME CARAMEL	
CRÈME AUX OEUFS	
DIMANCHE 25 AOÛT	
PASTÈQUE	
MELON	
PAELLA	
FROMAGE	
TARTE CHOCOLAT	Bio
CLAFOUTIS AUX FRUITS	
SALADE NIÇOISE	
FONDS D'ARTICHAUTS	
CROQUE MONSIEUR	
SALADE VERTE	
FROMAGE	
FRUITS BIO	
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'Horsetoux - 15 Impasse Gaston Chavatte, RCS Lille Métropole 4311 181 010



api

Conception CWApi