

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 06 janvier au 12 janvier 2025

MIDI

SOIR



LUNDI 6 JANVIER	
EPIPHANIE	VELOUTÉ DE LÉGUMES
ENDIVE MIMOLETTE	PILON DE POULET MARINÉ
SALUTE DE PORC À LA DIABLE	PANAI CARAMÉLISÉS
ÉCRASÉ DE BUTTERNUT	PURÉE DE PATATES DOUCES
POMMES DE TERRE PERSILLÉES	FROMAGE
FROMAGE	BARRE BRETONNE CRÈME ANGLAISE
GALETTE DES ROIS	
MARDI 7 JANVIER	
SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS
BOULE AU BOEUF A LA TOMATE	TORTELLINI RICOTTA ET ÉPINARDS
Frites	FROMAGE
FENOUIL BRAISÉ	FRUITS BIO DE SAISON
FROMAGE	
YAOURT	
MERCREDI 8 JANVIER	
PÂTÉ DE FOIE CORNICHONS	VELOUTÉ DE POTIRON
EMINCÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CAROTTES À L'AIL
PÂTES BIO AU BEURRE	RIZ CRÉMEUX
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO	CRÈME CHOCOLAT
JEUDI 9 JANVIER	
SALADE VERTE TOAST AU FROMAGE	BOUILLON VERMICELLES
PARMENTIER DE LENTILLES A LA PATATES DOUCE	QUICHE AUX POIREAUX AU JAMBON
SALADE VERTE	SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
SEMOULE AU LAIT Caramel	ANANAS AU Caramel
VENDREDI 10 JANVIER	
CHOLI BLANC CIBOLLETTE	POTAGE DE LÉGUMES
POISSON SELON ARRIVAGE	TARTE MOUTARDE ET THON
RIZ BIO	SALADE VERTE
CAROTTES VICHY	
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES
SAMEDI 11 JANVIER	
BETTERAVE MIMOSAS	POTAGE CULTIVATEUR
CUISSE DE POULET FAÇON GRAND MÈRE	CHIPOLATAS GRILLÉES
PURÉE DE POMME DE TERRE	LENTILLES CUISINÉES
BROCOLIS	SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO	LIÉGEOIS VANILLE
DIMANCHE 12 JANVIER	
MACÉDOINE MAYONNAISE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
SALITÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	TORTILLA POMMES DE TERRE
MACARONI AU BEURRE BIO	SALADE VERTE
FONDUE DE POIREAUX	FROMAGE
FROMAGE	FRUITS BIO DE SAISON
ECLAIR AU CHOCOLATE	

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'HÔTEBETOUX - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS ILE DE RÉ 417 181 010

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 13 janvier au 19 janvier 2025

MIDI

SOIR



LUNDI 13 JANVIER	
SALADE VERTE AUX NOIX	SOUPE DE LÉGUMES VERTS
BOUDIN NOIR PURÉE DE POMMES DE TERRE POMME FRUIT	QUICHE AUX FROMAGES SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
YAOURT	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
MARDI 14 JANVIER	
CAROTTES RAPÉES A L AIL	VELOUTÉ DE CÉLERI
PATES BOLOGNAISE VEGETAL SALADE VERTE	FRICADELLES SAUCE TOMATE SALSIFIS AU JUS PURÉE DE PATATE DOUCE
FROMAGE	FROMAGE
BEIGNET CHOCOLAT	FRUITS BIO DE SAISON
MERCREDI 15 JANVIER	
CHOU FLEUR, SAUCE COCKTAIL	VELOUTÉ DE POIREAUX
STEAK DE POULET EPINARD LENTILLES CUISINÉES	OMELETTE AU POMME DE TERRE CAROTTES AU JUS
FROMAGE	FROMAGE
FRUIT BIO DE SAISON	RIZ AU LAIT VANILLÉE
JEUDI 16 JANVIER	
CERVELAS	POTAGE DE LÉGUMES
CHIPO SPICY POTATOES (POTATOES ÉPICÉES) BROCOLIS GRATINÉS	BOULETTE À L'AGNEAU AUX ÉPICES LÉGUMES COUSCOUS SEMOULE BIO
FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE PÊCHE	FROMAGE BLANC AU SUCRE
VENDREDI 17 JANVIER	
PIÉMONTAISE	SOUPE À L'OIGNON
POISSON SELON ARRIVAGE FONDUE DE POIREAUX RIZ BIO	HACHIS PARMENTIER DU CHEF SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
ENTREMET CITRON	FRUITS BIO DE SAISON
SAMEDI 18 JANVIER	
CÉLERI RÉMOULADE	POTAGE DE LÉGUMES
BLANQUETTE DE VEAU SPAGHETTIS BIO JEUNES CAROTTES FROMAGE	AIGUILLETES DE VOLAILLE AU PAPRIKA ECRASÉ DE POMMES DE TERRE NAVETS SALTÉS FROMAGE
POIRE AUX AMANDES	CREME MAISON
DIMANCHE 19 JANVIER	
TERRINE DE POISSON	POTAGE DE LÉGUMES
TARTIFLETTE SALADE VERTE	CHOLI FARCI RIZ BIO
FROMAGE	FROMAGE
BABA CHANTILLY	COMPOTE DE FRUITS COMPOTE DE POMMES

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 ELLE MÉTROPOLE 411 181 010

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 20 janvier au 26 janvier 2025

MIDI

SOIR



LUNDI 20 JANVIER	
CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	VELOUTÉ DE LÉGUMES
PÂTES A LA BOLOGNAISE SALADE VERTE	PIZZA DU CHEF AUX LÉGUMES SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
BANANE RÔTIE	SEMOULE AU LAIT CARAMEL
MARDI 21 JANVIER	
MÂCHE VINAIGRETTE ET BLEU	POTAGE CRÉCY
KEBAB SALADE/TOMATE/OIGNON FRITE	GRATIN DE CHOUX FLEUR OEUFS DURS SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUITS BIO DE SAISON
MERCREDI 22 JANVIER	
SALICISSON À L'AIL ET BEURRE	BOUILLON DE LÉGUMES VERMICELLES
PAUPIETTE AU VEAU AU JUS SEMOULE BIO POIREAUX	BOUCHÉE DE LA MER SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	TARTE AUX POIRE MAISON
JEUDI 23 JANVIER	
CÉLÉRI RÉMOULADE	VELOUTÉ DE NAVETS
PALERON DE BOEUF SCE TOMATE POMMES VAPEUR HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
FLAN CARAMEL	COMPOTE POMME BANANE
VENDREDI 24 JANVIER	
BROCOLIS VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES
PARMENTIER DE POISSON DU CHEF MESCLUN VINAIGRETTE	COTE PORC GRILLÉE SAUCE BARBECUE CAROTTES PETIT POIS
FROMAGE	FROMAGE
POMME AU FOUR CARAMEL	MOUSSE CHOCOLAT ET SA GALETTE
SAMEDI 25 JANVIER	
MACÉDOINE MAYONNAISE	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR
ROGNON DE BOEUF À LA BOURGLIGNONNE COQUILLETES BIO AU BEURRE POÊLÉE DE LÉGUMES	CANNELLONIS GRATINÉS SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	FRUITS BIO
DIMANCHE 26 JANVIER	
CRÊPE AU FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES
POULET RÔTI POMMES NOISETTES HARICOTS PLATS AUX OIGNONS	JAMBON GRILLÉ SAUCE PORTO PURÉE DE POIS CASSÉS
FROMAGE	FROMAGE
TARTE FINE AUX POMMES DU CHEF	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'ÎLEBETOUX - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS ILE DE RÉ 911 981 090

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 27 janvier au 02 février 2025

MIDI

SOIR



LUNDI 27 JANVIER	
RILLETTE DE POISSON MAISON	SOUPE DE LÉGUMES VERTS
RÔTI DE BOEUF SAUCE AU BLEU TAGLIATELLES CAROTTES PERSILLÉES	TARTE AU BRIE SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
 FRUITS BIO DE SAISON	YAOURT AUX FRUIT
MARDI 28 JANVIER	
CHOU BLANC VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CÉLÉRI
 FILET DE POISSON MEUNIÈRE ET CITRON SEMOULE BIO DUO DE HARICOTS	CORDON BLEU CAROTTES AU JUS
FROMAGE	FROMAGE
PÊCHE AU SIROP	RIZ AU LAIT AU CARAMEL
MERCREDI 29 JANVIER	
NOUVEL AN CHINOIS NEM'S	VELOUTÉ DE POIREAUX
SALTE DE PORC AU CARAMEL WOK DE PATES CHINOISE AUX LÉGUMES	BOULETTES À L'AGNEAU À LA CORIANDRE SEMOULE LÉGUMES TAJINE
FROMAGE	FROMAGE
TAPIOCA AU LAIT DE COCO	FRUITS BIO DE SAISON
JEUDI 30 JANVIER	
DUO CAROTTES CELERIS REMOULADE	POTAGE DE LÉGUMES
 ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE PENNES BIO AU BEURRE POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	RAVIOLES GRATINÉS SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
GÂTEAU MARBRÉ	POÊLÉE DE POMME CARAMEL
VENDREDI 31 JANVIER	
CAKE AU LÉGUME DE SAISON CRÈME CIBOULETTE	SOUPE DE POISSON
 STEAK VEGETAL FROMAGE/EPINARD/GRAINE DE COURGE RIZ BIO FONDUE D'ENDIVE	FEUILLETÉE AU FROMAGE MAISON SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE POMME	CRÈME VANILLE
SAMEDI 1 FÉVRIER	
SALADE VERTE ET LARDONS SALADE FETA	POTAGE DE LÉGUMES
BLANQUETTE DE DINDE JULIENNE DE LÉGUMES BLÉ PILAF	ENDIVE AU JAMBON SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
 FRUITS BIO DE SAISON	CRÈME AUX OEUFS
DIMANCHE 2 FÉVRIER	
SALADE DE BETTERAVE ROUGE SALADE DE COEUR DE PALMIER	POTAGE DE LÉGUMES
BURGER DU CHEF FRITES SALADE	TOURTE AUX LÉGUME AU DÉS DE VOLAILLE SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF	 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'YBROBETOUR - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS ILE DE RÉ 971 181 010

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 03 février au 09 février 2025

MIDI

SOIR



LUNDI 3 FÉVRIER	
OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	VELOUTÉ DE LÉGUMES
LASAGNE EPINARD/CHEVRE SALADE VERTE	SALADE DE FOIE DE VOLAILLE ET POMMES DE TERRE
FROMAGE	FROMAGE
CREME CARAMEL	Bio FRUITS BIO DE SAISON
MARDI 4 FÉVRIER	
POMELOS AU SUCRE	VELOUTÉ CAROTTES
PAUPIETTE AU VEAU AUX OLIVES PURÉE DE PANAIS	BOUCHÉE AU POISSON SALADE VERTE JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
CRUMBLE MAISON	COMPOTE DE FRUITS
MERCREDI 5 FÉVRIER	
POIREAU VINAIGRETTES	VELOUTÉ DE POTIRON
LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE POMMES DE TERRE VAPEUR NAVETS BRAISÉS	Bio BROCHETTE DE DINDE PÂTES BIO AU BEURRE RATATOUILLE
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	MOUSSE MANGUE
JEUDI 6 FÉVRIER	
SALADE VERTE AU MAÏS	BOUILLON VERMICELLES
PETIT SALÉ LENTILLES CUISINÉES CAROTTES	Bio BOULETTES AU BOEUF AU CURCUMA SEMOULE BIO POÊLÉE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUIT	YAOURT AUX FRUITS
VENDREDI 7 FÉVRIER	
RILLETES DE PORC CORNICHONS	POTAGE DE LÉGUMES
POISSON SELON ARRIVAGE RIZ AUX OIGNONS CÉLERI BRAISÉ	PIZZA REINE SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC AU SUCRE	Bio FRUITS BIO DE SAISON
SAMEDI 8 FÉVRIER	
TERRINE DE LÉGUMES	POTAGE CULTIVATEUR
POT AU FEU (PALERON DE BOEUF) LÉGUMES POT AU FEU	TORTILLAS À L'ESPAGNOLE SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
Bio FRUIT BIO DE SAISON	ENTREMET VANILLE ET MADELEINE
DIMANCHE 9 FÉVRIER	
SALADE VERTE ET DÉS AVOCAT VINAIGRETTE ET CIBOULETTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
Bio LAPIN À LA MOUTARDE PATES BIO PETITS POIS	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
TATIN DE POIRE DU CHEF	Bio FRUITS BIO DE SAISON

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 10 février au 16 février 2025

MIDI

SOIR



LUNDI 10 FÉVRIER	
RADIS NOIR RÂPÉ MAYONNAISE	VELOUTÉ DE LÉGUMES
BOURGUIGNON POMMES DE TERRE VAPEUR CAROTTES PERSILLÉES	Burger au veau Pennes bio au beurre Julienne de légumes
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS
MARDI 11 FÉVRIER	
CERVELAS VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE
FILET DE COLIN À L'OSEILLE RIZ BIO BRUNOISE DE LÉGUMES	QUICHE AUX POIREAUX SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC	COMPOTE DE POMME
MERCREDI 12 FÉVRIER	
MACÉDOINE MAYONNAISE	VELOUTÉ DE POTIRON
SALICISSE FUMÉE HARICOTS BLANC À LA TOMATE FONDUE DE POIREAUX	OMELETTE PARMENTIÈRE POMME DE TERRE SAUTÉES SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	RIZ AU LAIT DU CHEF
JEUDI 13 FÉVRIER	
CHAMPIGONS A LA CREME	BOUILLON VERMICELLES
TOURTE DE CHOU VERT ET POMME DE TERRE SALADE VERTE	CERVELAS OBERNOIS PETITS POIS CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE
GÂTEAU AU YAOURT GÂTEAU AU YAOURT ET CITRON	FRUITS BIO DE SAISON
VENDREDI 14 FÉVRIER	
CAKE MAISON JAMBON FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES
POISSON SELON ARRIVAGE BOULGOUR AU JUS MACÉDOINE	PIZZA RACLETTE SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
CRÈME CHOCOLATÉE CRÈME VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
SAMEDI 15 FÉVRIER	
OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE CULTIVATEUR
RÔTI DE PORC À LA SAUGE ECRASÉ DE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GALETTE FORESTIÈRE AU DÉS DE JAMBON SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	FLAN NAPPÉ CARAMEL
DIMANCHE 16 FÉVRIER	
MÂCHE AUX DÉS DE BLEU	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
COUSCOUS AU POULET ET MERGUEZ LÉGUMES COUSCOUS SEMOULE BIO AUX RAISINS	SALICISSE KNACK POMME AU FOUR FROMAGE FRAIS À LA CIBOULETTE SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
FAR ALIX PRUNEAUX DU CHEF	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