

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 31 mars au 06 avril 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 31 MARS	
RADIS BEURRE	ENDIVES AUX NOIX
PALETTES DE PORC À LA DIABLE BRUNOISE DE LÉGUMES RIZ PILAF FROMAGE	PILON DE POULET TEX MEX ECRASÉ DE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	CRÈME DESSERT PRALINÉ
MARDI 1 AVRIL	
BETTERAVES VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS
HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE	ROGNONS DE BOEUF SAUCE TOMATE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
YAOURT SUCRÉ	 FRUITS DE SAISON BIO
MERCREDI 2 AVRIL	
LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	TABOULÉ DE PRINTEMPS
CLAFOUTIS AUX CHAMPIGNONS, POTIMARRON ET POMMES DE TERRE	PAVÉ DE POISSON BÉARNAISE CHOUX FLEURS GRATINÉS MACARONIS BIO AU BEURRE
HARICOTS PLATS PERSILLÉS AU MAÏS FROMAGE	 FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	ENTREMET PRALINÉ
JEUDI 3 AVRIL	
SALADE D'AGRUMES	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS
 PAUPIETTE AU VEAU CAROTTES PENNES BIO AU BEURRE FROMAGE	MERGUEZ GRILLÉES SEMOULE AU JUS LÉGUMES COUSCOUS FROMAGE
MOUSSE CARAMEL	SEMOULE AU LAIT VANILLE
VENDREDI 4 AVRIL	
 CAROTTES BIO RÂPÉES	OEUFS DURS MAYONNAISE
FILET DE COLIN AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE	TARTE AU THON ET TOMATE SALADE VERTE
ET ÉPINARDS EN GRATIN FROMAGE	FROMAGE
SALADE DE FRUITS FRAIS	POMME AU FOUR, CASSONADE
SAMEDI 5 AVRIL	
PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICHONS	SALADE DE RIZ
 BROCHETTE DE DINDE AU CITRON BOULGOUR BROCOLIS BIO AU BEURRE FROMAGE	CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE FROMAGE
 FRUITS DE SAISON BIO	ILE FLOTTANTE AUX AMANDES
DIMANCHE 6 AVRIL	
MACÉDOINE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS
 BOEUF À LA PROVENÇALE BLETTES SAUTÉES À L'AIL RIZ BIO AU BEURRE FROMAGE	TORTILLAS AU CHORIZO ET POIVRONS MESCLUN FROMAGE
TARTE AUX FRUITS DU CHEF	 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'HÔRÉTOUX - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS LILLE MÉTROPOLE 511 181 010



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 07 avril au 13 avril 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 7 AVRIL	
CHAMIGNONS À LA CRÈME	POIREAUX VINAIGRETTE
Bio SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE LENTILLES BIO CUISINÉES CAROTTES PERSILÉES FROMAGE	PIZZA AU FROMAGE SALADE VERTE FROMAGE
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP
MARDI 8 AVRIL	
REPAS COWBOY ET INDIEN SALADE TEX MEX	MACÉDOINE DE LÉGUMES
TRAVERS DE PORC MARINÉS POTATOES	Bio FRICADELLE DE BOEUF CHOUX DE BRUXELLES RIZ BIO
FROMAGE	FROMAGE
DONUT AU CHOCOLAT	Bio FRUITS BIO DE SAISON
MERCREDI 9 AVRIL	
POMELOS AU SUCRE	POTAGE DE LÉGUMES
LASAGNES VÉGÉTALES SALADE VERTE	OEUFS DURS SAUCE MORNAV BROCOLIS RÔTIS
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	RIZ AU LAIT
JEUDI 10 AVRIL	
CHOUX FLEURS MIMOSA	BETTERAVES AU MAÏS
CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE ENDIVES BRAISÉES PURÉE DE PATATES DOUCES	BOULETTES À L'AGNEAU AUX ÉPICES BOULGOUR CAROTTES BRAISÉES
FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE BANANE	FROMAGE BLANC AU MIEL
VENDREDI 11 AVRIL	
SALADE DE RIZ AUX DÉS DE JAMBON	SOUPE POIREAUX POMME DE TERRE
Bio POISSON SELON ARRIVAGE FONDUE DE POIREAUX SEMOULE BIO AU JUS	BOLOGNAISE AU BOEUF SPAGHETTIS
FROMAGE	FROMAGE
YAOURT SUCRÉ	Bio FRUITS BIO DE SAISON
SAMEDI 12 AVRIL	
Bio CAROTTES BIO AU CITRON	SALADE DE POMMES DE TERRE, ÉCHALOTES
BLANQUETTE DE VEAU ET SES LÉGUMES RIZ PILAF	Bio POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE HARICOTS VERTS BIO BLÉ AU BEURRE
FROMAGE	FROMAGE
POIRE AU SIROP	ENTREMET CARAMEL
DIMANCHE 13 AVRIL	
ASPERGE SAUCE MOUSSELINE	POTAGE DE COURGETTES
COLOMBO DE PORC PETITS POIS ET CAROTTES ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	GRATIN DE PÂTES AU POULET SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
BRIOCHE FAÇON PERDUE	COMPOTE DE POMME

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'HÔRÉTOUX - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS LILLE MÉTROPOLE 511 181 010



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 14 avril au 20 avril 2025

MIDI

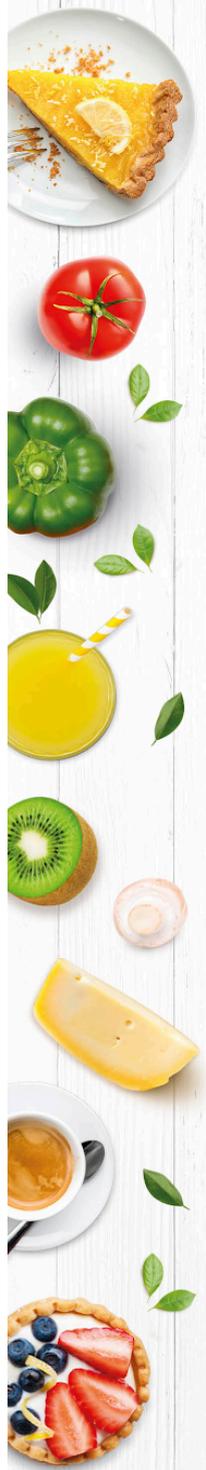
SOIR

LUNDI 14 AVRIL	
RADIS ROSE BEURRE	SALADE DE LENTILLES
HACHÉ AU BOELIF JEUNES CAROTTES SEMOULE BIO	CRÊPES JAMBON EMMENTAL SALADE VERTE POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
FROMAGE	FROMAGE
PECHE AU SIROP	CRÈME DESSERT
MARDI 15 AVRIL	
BETTERAVES VINAIGRETTE	POTAGE DUBARRY
BOUDIN NOIR AUX OIGNONS PURÉE DE POMMES DE TERRE POMME FRUIT	FRIAND À LA VIANDE CAROTTES VICHY SEMOULE
FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC AU SUCRE	FRUITS BIO DE SAISON
MERCREDI 16 AVRIL	
SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE	COLESLAW
FARFALLES AUX CHAMPIGNONS ET À LA CRÈME GRATINÉS SALADE VERTE	FEUILLETÉ AU POISSON AU BEURRE BLANC BRUNOISE DE LÉGUMES RIZ PILAF
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	MARBRÉ CHOCOLAT
JEUDI 17 AVRIL	
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CUMLN	SOUPE POIREAU POMME DE TERRE
RÔTI DE PORC AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS FLAGEOLETS	PAUPIETTE AU VEAU AUX CHAMPIGNONS NAVETS BRAISÉS COEUR DE BLÉ
FROMAGE	FROMAGE
ENTREMET VANILLE ET SA GALETTE	COMPOTE DE FRUITS
VENDREDI 18 AVRIL	
MACÉDOINE MAYONNAISE	OEUFS MIMOSA
POISSON SELON ARRIVAGE RIZ PILAF EPINARDS BÉCHAMEL	OMELETTE AUX POIVRONS SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
POMME AU FOUR AU CARAMEL	SEMOULE AU LAIT
SAMEDI 19 AVRIL	
CÉLÉRI REMOULADE	POTAGE CRÉCY
LASAGNES BOLOGNAISE SALADE VERTE	BURGER AU POULET ET AU CHEDDAR POTATOES SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	FRUITS BIO DE SAISON
DIMANCHE 20 AVRIL	
PAQUES PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS	VELOUTÉ DE CHAMPIGNON
RÔTI D'AGNEAU CAROTTES MOGETTES À L'AIL	CHIPOLATAS GRILLÉES COQUILLETES AU BEURRE HARICOTS BEURRE BIO PERSILLÉS
FROMAGE	FROMAGE
TARTE AU 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'HÔRÉTOUX - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS L'ILE MÉTROPOLITAIN 931 181 010



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 21 avril au 27 avril 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 21 AVRIL	
RILLETES DE POISSON ET TOAST	POTAGE DE BROCOLIS
HACHÉ AU VEAU SAUCE BÉARNAISE COURGETTES SAUTÉES FRITES	BLANQUETTE DE POISSON PENNE BIO FONDUE DE POIREAUX
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	CRÈME DESSERT PISTACHE
MARDI 22 AVRIL	
CAROTTES BIO À L'ORANGE	SALADE DE HARICOTS ROUGE ET MAÏS
CURRY DE LENTILLES BIO ET POIVRONS RIZ	HACHIS PARMENTIER MESCLUN /
FROMAGE	FROMAGE
ABRICOTS AU SIROP	ILE FLOTTANTE ET SA GALETTE
MERCREDI 23 AVRIL	
BROCOLIS EN VINAIGRETTE	TABOULÉ AUX RAISINS
OMELETTE AU FROMAGE POMMES DE TERRE SAUTÉES SALSIFIS À L'AIL	JAMBON GRILLÉ SAUCE TOMATE CAROTTES BLÉ
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMME/BANANE
JEUDI 24 AVRIL	
POMELOS AU SUCRE	COLESLAW
RISOTTO CHORIZO SALADE VERTE	NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE BROCOLIS BIO AU BEURRE PURÉE DE POIS CASSÉ
FROMAGE	FROMAGE
MOUSSE CHOCOLAT	POMME AU FOUR
VENDREDI 25 AVRIL	
RADIS AU BEURRE	BOUILLON DE LÉGUMES
POISSON SELON ARRIVAGE BOULGOUR JULIENNE DE LÉGUMES	PIZZA REINE SALADE VERTE /
FROMAGE	FROMAGE
PRUNEAUX À L'ORANGE	MOUSSE CAFÉ
SAMEDI 26 AVRIL	
SALADE MIXTE	SALADE DE PÂTES
POULET BASQUAISE SEMOULE BIO AU BEURRE CAROTTES BRAISÉES	ENDIVES AU JAMBON ET BÉCHAMEL MESCLUN /
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ
DIMANCHE 27 AVRIL	
BETTERAVES ET MAÏS	POTAGE DE CHOU-FLEUR
SALITÉ DE VEAU MARENGO HARICOTS PLATS PERSILLÉS GRATIN DAUPHINOIS	TORTILLA AUX OIGNONS PIPERADE
FROMAGE	FROMAGE
TARTE TATIN	COMPOTE DE FRUITS

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

API RESTAURATION, ZONE DE L'HÔRRETOUX - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS LEE MÉTROPOLE 433 181 010



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 28 avril au 04 mai 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 28 AVRIL	
PIÉMONTAISE	POTAGE DE COURGETTES
SALITÉ DE PORC AU CURRY PURÉE DE CAROTTES TORTIS	HACHÉ À LA VOLAILLE SEMOULE ET SES LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUITS DE SAISON BIO
Mardi	
MARDI 29 AVRIL	
CHAMIGNONS MAYONNAISE	POTAGE DE POMMES DE TERRE
GALETTE VÉGÉTALE À LA PROVENÇALE SAUCE TOMATE DUO DE HARICOTS COEUR DE BLÉ BIO AU BEURRE	BOUCHÉE DE FRUITS DE MER RIZ PILAF BRUNOISE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
MOUSSE À LA NOIX DE COCO	POIRE AU SIROP
Mercredi	
MERCREDI 30 AVRIL	
BETTERAVE AU YAOURT	POTAGE DE LÉGUMES
LANGUE DE BOEUF SAUCE MADÈRE PURÉE DE POMME DE TERRE BLETTES AU JUS	PÂTES À LA CARBONARA SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	TAPIOCA AU LAIT
Jeudi	
JEUDI 1 MAI	
SALADE ET SES TAOSTS DE CHÈVRE	POTAGE CRÉCY
PETIT SALÉ LENTILLES CUISINÉES CAROTTES	PAUPIETTE AU VEAU SAUCE TOMATE CÉLERI BRAISÉ POMMES DE TERRE RISSOLÉES
FROMAGE	FROMAGE
BANANE RÔTIE	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS
Vendredi	
VENDREDI 2 MAI	
RILLETES CORNICHONS	POMMES DE TERRE AU HARENG
POISSON SELON ARRIVAGE FONDUE DE POIREAUX RIZ BIO CRÉOLE	QUICHE LORRAINE SALADE VERTE /
FROMAGE	FROMAGE
ENTREMET VANILLE	FRUITS DE SAISON BIO
Samedi	
SAMEDI 3 MAI	
MACÉDOINE MAYONNAISE	HOLIMOUS DE HARICOTS ROUGE ET TOAST
RÔTI DE BOEUF SAUCE AU BLEU BOULGOUR COURGETTES BRAISÉES	OELIFS DURS GRATIN DE CHOUX FLEURS ET POMMES DE TERRE
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	CRÈME PÂTISSÈRE CHOCOLAT
Dimanche	
DIMANCHE 4 MAI	
CONCOMBRES À LA CRÈME	CAROTTES RÂPÉES À LA POMME
CUISSE DE POULET AU JUS POMMES DE TERRE RATATOUILLE	POISSON MEUNIÈRE BLÉ AUX LÉGUMES /
FROMAGE	FROMAGE
PARIS BREST	FRUITS DE SAISON BIO



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 05 mai au 11 mai 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 5 MAI	
OEUFS DURS MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES
CHILI CON CARNE RIZ	HAUT DE CUISSÉ DE POULET RÔTI AUX HERBES FLAGEOLETS FENOUILS BRAISÉS
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ
MARDI 6 MAI	
CÉLÉRI REMOULADE	PAMPLEMOUSSE
BROCHETTE DE POISSON BLÉ AU BEURRE LÉGUMES SAUTÉS	FLAMMEKUECHE SALADE VERTE /
FROMAGE	FROMAGE
RIZ AU LAIT	COMPOTE DE PÊCHES
MERCREDI 7 MAI	
ASPERGES VINAIGRETTE	TABOULÉ À LA MENTHE
SAUCISSES AUX HERBES GRILLÉES PURÉE DE POMME DE TERRE PETITS POIS ET CAROTTES	OMELETTE AUX FINES HERBES POÊLÉE DE LÉGUMES /
FROMAGE FRAIS FRUITS DE SAISON	FROMAGE ENTREMET CAFÉ
JEUDI 8 MAI	
COURGETTES RÂPÉES	BOLLILLON DE VERMICELLES
AIGUILLETES DE VOLAILE TEX MEX HARICOTS VERTS POTATOES FROMAGE	BROCHETTES DE PORC AUX POMMES POLENTA NAVETS FROMAGE
BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON
VENDREDI 9 MAI	
BETTERAVES AUX MAÏS	POTAGE DE CAROTTES
FLAN DE COURGETTES, POIVRONS ET CHÈVRE SALADE VERTE RIZ PILAF FROMAGE	POISSON SELON ARRIVAGE POÊLÉE DE CHAMPIGNONS SEMOULE FROMAGE
PANNA COTTA COULIS DE FRUITS	COMPOTE DE POMME/FRAMBOISE
SAMEDI 10 MAI	
SALADE DE PÂTES	SALADE PIÉMONTAISE
RÔTI DE PORC, SAUCE À LA MOUTARDE POMMES DE TERRE VAPEUR BROCOLIS FROMAGE FRUITS DE SAISON	HACHÉ AU VEAU FONDUE DE POIREAUX TAGLIATELLES FROMAGE MOUSSE AUX FRUITS
DIMANCHE 11 MAI	
CAROTTES AUX OLIVES	POTAGE DE LÉGUMES
CUISSÉ DE PINTADE PETITS POIS ET CAROTTES FROMAGE	JAMBON BRAISÉ SAUCE AU POIVRE POMMES DE TERRE SAUTÉES HARICOTS BEURRE FROMAGE
TARTE AU CITRON	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'HÔRÉTOUX - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS L'ILE MÉTROPOLITAIN 911 181 010

