



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 12 mai au 18 mai 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 12 MAI	
CONCOMBRE À LA CRÈME	ENDIVES AU BLEU
EMINCÉ DE PORC SAUCE BRUNE À L'ESTRAGON	PILONS DE POULET MARINÉS
COQUILLETES BIO AU BEURRE	SEMOULE BIO AU JUS
BROCOLIS BIO À L'AIL	HARICOTS BEURRE BIO PERSILLÉS
FROMAGE	FROMAGE
POMME AU FOUR	BEIGNETS FRAMBOISE
MARDI 13 MAI	
SALADE DE LENTILLES BIO	CRÈME DE COURGETTES BIO
SALITÉ DE BOEUF FAÇON MIROTON	CERVELAS OBERNOIS
POÊLÉE PAYSANNE	PURÉE DE POMMES DE TERRE
PURÉE DE POIS CASSÉS	CÉLÉRI AU BEURRE
FROMAGE	FROMAGE
CRÈME PISTACHE	FRUITS DE SAISON BIO
MERCREDI 14 MAI	
RILLETES DE PORC CORNICHONS	SALADE D'HARICOTS BLANCS À LA TOMATE
CUISSÉ DE POULET AUX HERBES	POISSON MEUNIÈRE
SPAGHETTI BIO	COEUR DE BLÉ BIO
CHOU-FLEUR PERSILLÉS	PURÉE D'ÉPINARDS
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	LIÉGEOIS CAFÉ
JEUDI 15 MAI	
COURGETTE À LA CIBOULETTE	BETTERAVES BIO À LA BULGARE
PAUPIETTE AU VEAU À LA CRÈME	BOUDIN NOIR
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	PURÉE DE POMMES DE TERRE
RIZ BIO CRÉOLE	POMME FRUIT
FROMAGE	FROMAGE
SEMOULE AUX RAISINS	COMPOTE DE POMMES
VENDREDI 16 MAI	
TOMATES BASILIC	OELIF DUR MAYONNAISE
POISSON SELON ARRIVAGE	PIZZA AU FROMAGE DU CHEF
POMME DE TERRE VAPEUR	SALADE
JULIENNE DE LÉGUMES	/
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	MOUSSE CHOCOLAT
SAMEDI 17 MAI	
CHOU FLEUR AU THON	SALADE DE RIZ
SALITÉ DE VOLAILLE AU CITRON	JAMBON AU PORTO
BOULGOUR BIO	PENNES BIO
SALSIFIS AU BEURRE	BRUNOISE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	FLAN NAPPÉ CARAMEL
DIMANCHE 18 MAI	
ASPERGES MAYONNAISE	POTAGES DE LÉGUMES
RÔTI DE BOEUF BORDELAISE	TORTILLA AUX POMMES DE TERRE
PETIT POIS CUISINÉS	SALADE VERTE
CAROTTES BIO	/
FROMAGE	FROMAGE
CHOLI À LA VANILLE	FRUITS DE SAISON BIO

NOUS 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'HÔBETOUX - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS ILE DE RÉ 471 181 010



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 19 mai au 25 mai 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 19 MAI	
CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	Bio CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE
SALICISSE DE TOULOUSE GRILLÉE FLAGEOLETS CUISNÉS ENDIVES BRAISÉES	CRÊPES AUX FROMAGES SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
CRÈME CARAMEL	PÊCHES AU SIROP
MARDI 20 MAI	
SALADE DE MUSEAU	POTAGE À LA TOMATE
Bio DOS DE COLIN À L'OSEILLE Bio SEMOULE BIO AU BEURRE COURGETTES BIO PERSILLÉES	Bio BOULETTES AU BOEUF AUX OLIVES COQUILLETES BIO PURÉE DE CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE
BEIGNETS CHOCOLAT	Bio FRUITS DE SAISON BIO
MERCREDI 21 MAI	
TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE POMME DE TERRE AUX OLIVES
Bio RÔTI DE DINDE AU POIVRE VERT EPINARDS BIO À LA CRÈME LENTILLES CUISINÉES	OMELETTE AUX POIVRONS BLETTES PERSILLÉES /
FROMAGE	FROMAGE
Bio FRUITS DE SAISON BIO	RIZ AU LAIT
JEUDI 22 MAI	
MELON	SALADE DE MÂCHE AUX NOIX
Bio BOULETTES À L'AGNEAU ORIENTALE SEMOULE BIO AU JUS LÉGUMES COUSCOUS	FRIAND À LA VIANDE DUO DE HARICOTS BLANC ET VERTS /
FROMAGE	FROMAGE
COMPOTÉE DE POMMES DU CHEF	YAOURTS AUX FRUITS
VENDREDI 23 MAI	
SALADE DU CHEF (JAMBON, EMMENTAL, OEUFS DURS)	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON
Bio POISSON SELON ARRIVAGE TORSADES BIO AU BEURRE FONDUE DE POIREAUX	HACHÉ AU BOEUF BLÉ AUX PETITS LÉGUMES /
FROMAGE	FROMAGE
MOUSSE CAFÉ	Bio FRUITS DE SAISON BIO
SAMEDI 24 MAI	
AVOCAT MAYONNAISE	TABOULÉ
Bio BLANQUETTE DE VEAU RIZ BIO CRÉOLE PETITS LÉGUMES	QUICHE PROVENÇALE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
ABRICOTS AU SIROP	CRÈME VANILLE
DIMANCHE 25 MAI	
MACÉDOINE MAYONNAISE	ARTICHAUT SAUCE MOUTARDE
RÔTI DE PORC AU JUS POMMES DUCHESSES POÊLÉE DE LÉGUMES	AIGUILLETES DE VOLAILLE À L'ESTRAGON PATATE DOUCE CÉLERI BRAISÉ
FROMAGE	FROMAGE
TARTE CHOCOLAT	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



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 26 mai au 01 juin 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 26 MAI		
CONCOMBRE VINAIGRETTE	Bio	LENTILLES BIO VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ, SAUCE À L'ÉCHALOTE RATATOUILLE POMMES VAPEUR PERSILLÉES		OMELETTE AU CHORIZO SALADE VERTE /
FROMAGE		FROMAGE
POIRES RÔTIES		FROMAGE BLANC CONFITURE
MARDI 27 MAI		
SALADE DE PÂTES AUX POIVRONS		NID DE POIREAUX
CHIPOLATAS GRILLÉES HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	Bio	QUICHE LORRAINE SALADE D'ENDIVES
SEMOULE BIO	Bio	/
FROMAGE		FROMAGE
ENTREMET CAFÉ	Bio	FRUITS DE SAISON BIO
MERCREDI 28 MAI		
TERRINE DE LÉGUMES		MELON
RÔTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS RIZ BIO CRÉOLE CAROTTES BIO BRAISÉES	Bio Bio	NUGGETS DE POISSON SAUCE TARTARE BRUNOISE DE LÉGUMES BOULGOUR AU BEURRE
FROMAGE		FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	Bio	YAOURTS NATURE SUCRÉ
JEUDI 29 MAI		
CHOU-BLANC AU CURRY		PATÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS
SALITÉ DE BOEUF PROVENÇALE PURÉE DE PATATES DOUCE TOMATES RÔTIES		PIZZA REINE DU CHEF SALADE VERTE /
FROMAGE		FROMAGE
MOUSSE CHOCOLAT		COMPOTE DE FRAISE
VENDREDI 30 MAI		
TOMATES À L'ESTRAGON		PIÉMONTAISE
POISSON SELON ARRIVAGE COEUR DE BLÉ BIO AU BEURRE EPINARDS BIO	Bio Bio	CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE
FROMAGE		FROMAGE
POMME AU FOUR	Bio	FRUIT BIO DE SAISON
SAMEDI 31 MAI		
RATATOUILLE VINAIGRETTE		GASPACHO
ANDOUILLETTE À LA MOUTARDE BROCOLIS BIO À L'AIL FRITES	Bio	TARTE FINE AUBERGINE ET RICOTTA BLÉ AU BEURRE
FROMAGE		FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	Bio	SEMOULE AU LAIT VANILLÉ
DIMANCHE 1 JUIN		
OEUF DUR SAUCE COCKTAIL		AVOAVAT VINAIGRETTE
CUISSE DE POULET RÔTIE AU PAPRIKA TAGLIATELLES BIO AU BEURRE COURGETTES BRAISÉES	Bio	CRÉPINETTES AU JUS HARICOTS BLANC CUISINÉS À LA TOMATE
FROMAGE		FROMAGE
TIRAMISU DU CHEF	Bio	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO

NOTES: 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'HÔBRETTOUX - 1/6 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS LILLE MÉTROPOLE 471 181 010



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 02 juin au 08 juin 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 2 JUIN	
RILLETES DE SARDINE ET TOAST	Bio SALADE DE RIZ BIO ARLEQUIN
RÔTI DE BOEUF SAUCE POIVRE RATATOUILLE ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	PIZZA ORIENTALE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	MOUSSE CAFÉ
Bio	
MARDI 3 JUIN	
SALADE VERTE MIMOLETTE	FRIAND AU FROMAGE
DOS DE LIEU AU BEURRE BLANC FARFALLES BIO AU BEURRE HARICOTS BEURRES AU PERSIL	QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE NANTUA BRUNOISE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
ABRICOT AU SIROP	RIZ AU LAIT
Bio	
MERCREDI 4 JUIN	
HARICOTS VERTS BIO AUX NOIX	Bio BLÉ BIO AUX LÉGUMES
ROGNONS DE BOEUF À LA BOURGIGNONNE POMMES DE TERRE VAPEUR TOMATE PROVENÇALE	DUO DE MERGUEZ ET CHIPOLATAS PURÉE DE POIS CASSÉS CAROTTES BIO
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	PRUNEUX AU SIROP
Bio	
JEUDI 5 JUIN	
CONCOMBRE À L'ESTRAGON	TOMATE VINAIGRETTE
BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE TOMATE TIAN DE LÉGUMES SEMOULE BIO	HACHIS PARMENTIER SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
BROWNIES CRÈME ANGLAISE	COMPOTE MULTI FRUITS
Bio	
VENDREDI 6 JUIN	
MELON TYPE CHARENTAIS	Bio BROCOLIS BIO AUX AMANDES
POISSON SELON ARRIVAGE RIZ BIO AU BEURRE HARICOTS VERTS BIO	TARTE À LA TOMATE ET THON SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
BANANE CUITE AU FOUR	CRÈME PRALINÉ
Bio	
Bio	
SAMEDI 7 JUIN	
SALADE NIÇOISE	SALADE NORMANDE (POMMES FRUITS ET TOMATES)
ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME POÊLÉE DE COURGETTES ET AUBERGINES	JAMBON BRAISÉ AU PORTO SPAGHETTIS BIO
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	YAOURT AUX FRUITS
Bio	
DIMANCHE 8 JUIN	
CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	RADIS ROSES BEURRE
SAUTÉ DE VEAU MARENGO PURÉE DE PATATE DOUCE CAROTTES BRAISÉES	Bio OMELETTE AU FROMAGE RIZ BIO
FROMAGE	FROMAGE
TARTE AUX POMMES DU CHEF	COCKTAIL DE FRUITS 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

API RESTAURATION, ZONE DE L'HÔPITAL - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS LEE METROPOLE 431 181 010



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 09 juin au 15 juin 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 9 JUIN	
TABOULÉ DE QUINOA	CROISSON FROMAGE
CÔTE DE PORC À LA MEXICAINE HARICOTS ROUGES CUISINÉS MÉLANGE MEXICAIN	RÔTI DE DINDE SALADE DE HARICOTS VERTS
FROMAGE	FROMAGE
CRÈME AUX OEUFS	FRUITS DE SAISON BIO
MARDI 10 JUIN	
TOMATES AU BASILIC	SALADE DE COEUR DE PALMIER À L'ÉCHALOTE
SALITÉ DE VEAU AUX POIVRONS COQUILLETES BIO RATATOUILLE	BOUCHÉE DE FRUITS DE MER RIZ BIO
FROMAGE	FROMAGE
BEIGNET AUX POMMES	COMPOTE DE BANANES
MERCREDI 11 JUIN	
BETTERAVE BIO À L'AIL	MELON
TRIPES À LA MODE CAEN POMMES DE TERRE VAPEUR COURGETTES BIO SAUTÉES	FRICADELLES DE BOEUF COEUR DE BLÉ BIO AUX PETITS LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	SEMOULE AUX FRUITS CONFITS
JEUDI 12 JUIN	
CONCOMBRE À L'ÉCHALOTE	SALADE DE PERLES AU THON
ROUGAIL DE SAUCISSES RIZ PILAF CAROTTES BIO	ESCALOPE DE DINDE PANÉE HARICOTS PLATS BIO AU MAÏS
FROMAGE	FROMAGE
POMME AU FOUR	CRÈME DESSERT VANILLE
VENDREDI 13 JUIN	
SAUCISSON À L'AIL ET BEURRE	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE
POISSON SELON ARRIVAGE SEMOULE BIO BRUNOISE DE LÉGUMES	CROQUE MONSIEUR SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
CRÈME CAFÉ	FRUITS DE SAISON BIO
SAMEDI 14 JUIN	
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	SALADE DE LENTILLES BIO
RÔTI DE BOEUF SAUCE BÉARNAISE FRITES TOMATES PROVENÇALES	FLAN AU CHORIZO POÊLÉ DE CHAMPIGNONS
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	CRÈME PÂTISSÈRE CHOCOLAT
DIMANCHE 15 JUIN	
TOMATE MOZZARELLA	MACÉDOINE BIO MAYONNAISE
CUISSE DE POULET RÔTIE AUX HERBES MOGETTES JULIENNE DE LÉGUMES	FILET DE POISSON MEUNIÈRE PURÉE DE POIS CASSÉS
FROMAGE	FROMAGE
BABA CHANTILLY	FRUITS DE SAISON BIO



api

Concepteur CréAPI

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 16 juin au 22 juin 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 16 JUIN	
STRASBOURGEOISE	SALADE D'HARICOTS BEURRE
STEACK HACHÉ AU BLEU GALETTE DE POMME DE TERRE SALSIFIS GRATINÉS	PAUPIETTE DE VEAU AU MADÈRE PETITS POIS ET CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	CRÈME PISTACHE
Bio	
MARDI 17 JUIN	
SALADE COMPOSÉE	PASTÈQUE
BLANQUETTE DE POISSON AUX MOULES SEMOULE BIO HARICOTS VERTS BIO	QUICHE AU CHÈVRE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
TAPIOCA AU LAIT	MIRABELLES AU SIROP
Bio	
Bio	
MERCREDI 18 JUIN	
BROCOLIS VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES AU FROMAGE
SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES BIO CUISINÉES CAROTTES BIO VICHY	OMELETTE AUX LARDONS PURÉE DE BROCOLIS
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	CRÈME PRALINÉ
Bio	
Bio	
JEUDI 19 JUIN	
CHOLI BLANC AU RAISIN	TERRINE DE POISSON
RÔTI DE DINDE AU MIEL MÉLANGE DE CÉRÉALES GOURMAND TOMATES RÔTIES	GRATIN DE PÂTES AUX DÈS DE JAMBON JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
BEIGNET AUX ABRICOTS	FRUITS DE SAISON BIO
	Bio
VENDREDI 20 JUIN	
REPAS MUSIQUE MELON	TOASTS AU CAMEMBERT CHAUD
PAELLA RIZ	PIZZA REINE DU CHEF SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
POIRE BELLE HÉLÈNE	COMPOTE DE PÊCHE
SAMEDI 21 JUIN	
OEUFS MAYONNAISE	SALADE DE PÉPINETTE AUX POIVRONS
COLOMBO DE PORC POMMES DE TERRE VAPEUR AUBERGINES TOMATÉES	CRÊPE AU FROMAGE DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRES
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON BIO	YAOURTS NATURE SUCRÉS
Bio	
DIMANCHE 22 JUIN	
TERRINE DE LÉGUMES	Bio BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY SEMOULE BIO AU RAISIN LÉGUMES TAGINE	Bio CHIPOLATAS GRILLÉES RIZ BIO PILAF PURÉE DE CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE
CRUMBLE AUX POMMES	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'HÔRRETOUX - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS LILLE MÉTROPOLIS 411 181 010