

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 23 juin au 29 juin 2025

MIDI

SOIR



LUNDI 23 JUIN	
CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	ENDIVES AU BLEU
BIO CHIPOLATAS AUX HERBES COQUILLETES BIO AU BEURRE RATATOUILLE	BIO QICHE AUX DÈS DE VOLAILLE HARICOTS BEURRE BIO PERSILLÉS
FROMAGE	FROMAGE
PÊCHE RÔTIE	FAR AUX ABRICOTS
MARDI 24 JUIN	
BIO SALADE DE LENTILLES BIO HACHÉ AU VEAU TOMATES PROVENÇALES COEUR DE BLÉ BIO	CRÈME DE COURGETTES BIO BOUDIN NOIR PURÉE DE POMMES DE TERRE POMME FRUIT
FROMAGE	FROMAGE
POT DE GLACE	BIO FRUITS DE SAISON BIO
MERCREDI 25 JUIN	
ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE D'HARICOTS BLANCS À LA TOMATE
FILET DE DINDE, SAUCE NAPOLITAINE FRITES CAROTTES BRAISÉES	POISSON MEUNIÈRE PURÉE D'ÉPINARDS
FROMAGE	FROMAGE
BIO FRUITS DE SAISON BIO	CRÈME DESSERT À LA VANILLE
JEUDI 26 JUIN	
COURGETTES RÂPÉES, VINAIGRETTE	BIO BETTERAVES BIO, VINAIGRETTE
BIO PAUPIETTE AU VEAU À LA CRÈME HARICOTS VERTS BIO BRAISÉS RIZ CRÉOLE	PAIN DE VIANDE BRUNOISE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
SEMOULE AU LAIT	COMPOTE DE POMMES
VENDREDI 27 JUIN	
TOMATES, VINAIGRETTE AU BASILIC	OELIF DUR MAYONNAISE
POISSON SELON ARRIVAGE POMME DE TERRE VAPEUR JULIENNE DE LÉGUMES	PIZZA AU FROMAGE DU CHEF SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
BIO FRUITS DE SAISON BIO	MOUSSE CHOCOLAT
SAMEDI 28 JUIN	
MELON	RADIS
BIO SAUTÉ DE VOLAILLE AU CITRON SEMOULE HVE COURGETTES BIO BRAISÉES	JAMBON AU PORTO PETITS POIS ET CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE
BIO FRUITS DE SAISON BIO	FLAN NAPPÉ CARAMEL
DIMANCHE 29 JUIN	
CONCOMBRE, SAUCE FROMAGE BLANC	MACÉDOINE DE LÉGUMES
BIO RÔTI DE BOEUF À LA BORDELAISE CAROTTES BIO LENTILLES VERTES CUISINÉES	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE SALADE VERTE /
FROMAGE	FROMAGE
TARTE AUX FRUITS	BIO FRUITS DE SAISON BIO

NOUS 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'HÔBETOUX - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS LILLE MÉTROPOLE 471 181 010

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 30 juin au 06 juillet 2025

MIDI

SOIR



LUNDI 30 JUIN	
TOMATE VINAIGRETTE CIBOULETTE CONCOMBRE BIO À L'ESTRAGON	MELON
CÔTE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE POMME DUCHESSE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	QUICHE AUX DÈS DE VOLAILLE COURGETTES BIO
FROMAGE	FROMAGE
ABRICOT AU SIROP	FRUITS BIO DE SAISON
MARDI 1 JUILLET	
PIÉMONTAISE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE
HACHIS PARMENTIER SALADE /	ROGNON À LA BOURGUIGNONNE COEUR DE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUITS BIO DE SAISON
MERCREDI 2 JUILLET	
MELON	TABOULÉ
BRUSCHETTA TOMATE ET MOZZARELLA POÊLÉE DE COURGETTES	FILET DE POISSON MELNIÈRE PURÉE D'ÉPINARDS
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	ENTREMET CAFÉ
JEUDI 3 JUILLET	
PÂTÉ CROÛTE CORNICHONS	COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES PURÉE DE POMME DE TERRE BROCOLIS BIO	JAMBON GRILLÉ FLAGEOLETS À LA TOMATE
FROMAGE	FROMAGE
SEMOULE AU LAIT MAISON	COMPOTE DE POMMES MAISON
VENDREDI 4 JUILLET	
#REF!	SALADE DE MUSEAU
POISSON SELON ARRIVAGE SEMOULE BIO JULIENNE DE LÉGUMES	TARTE PROVENÇALE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	FROMAGE BLANC AU MIEL
SAMEDI 5 JUILLET	
TERRINE DE LÉGUMES SAUCE TOMATE	SALADE NIÇOISE
AIGUILLETTE DE VOLAILLE AU CURRY RIZ BASMATI HARICOTS BEURRE À L'AIL	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE COQUILLETES BIO AU BEURRE TOMATE PROVENÇALE
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	CRÈME VANILLE
DIMANCHE 6 JUILLET	
#REF!	GASPACHO
AVOCAT MAYONNAISE	OMELETTE AU FROMAGE
RÔTI DE BOELIF SAUCE AU POIVRE POMMES DE TERRE GRENAILLES CAROTTES BIO FRAÎCHES	SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
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'HORRETOUR - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS L'ILE MÉTROPOLITAIN 411 181 010

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 07 juillet au 13 juillet 2025

MIDI

SOIR



api

Concepteur Crêpe

LUNDI 7 JUILLET	
TOMATES BIO VINAIGRETTE	MELON
DUO DE MERGUEZ ET CHIPOLATAS GRILLÉES	PIZZA AUX FROMAGES
MOGETTES CUISINÉES	SALADE
TOMATES PROVENÇALES	/
FROMAGE	FROMAGE
CRÈME AUX OEUFS	COMPOTE DE FRUITS
MARDI 8 JUILLET	
OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE LENTILLES BIO
MERLU SAUCE BEURRE BLANC	FRICADELLES SAUCE TOMATE
RIZ BIO	
EPINARDS BIO BÉCHAMEL	CAROTTES BIO FRAÎCHES
FROMAGE	FROMAGE
BEIGNETS	FRUITS BIO DE SAISON
MERCREDI 9 JUILLET	
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	FRIAND FROMAGE
CUISSÉ DE POULET SAUCE POIVRE VERT	OMELETTE BIO AUX HERBES
GRATIN DAUPHINOIS	SALADE
SALSIFIS PERSILLÉS	/
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	RIZ AU LAIT À LA VANILLE
JEUDI 10 JUILLET	
RADIS ROSES ET BEURRE	CHAMPIGNONS CIBOULETTE
FLAN DE COURGETTES	BOULETTE D'AGNEAU AU CUMIN
COEUR DE BLÉ	SEMOULE BIO
FROMAGE	LÉGUMES COUSCOUS
PÊCHE AU SIROP	FROMAGE
	LIÉGEOIS CHOCOLAT
VENDREDI 11 JUILLET	
SALADE PARISIENNE	TERRINE DE LÉGUMES
MOULES MARINIÈRES	PAIN DE VIANDE
Frites	POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS
FROMAGE	ASSIETTE DE CRUDITÉS
MOUSSE CHOCOLAT	FROMAGE
	FRUITS BIO
	DE SAISON
SAMEDI 12 JUILLET	
PASTÈQUE	SALADE DE BLÉ BIO
BLANQUETTE DE VEAU	QUICHE LORRAINE
RIZ BIO	SALADE
BROCOLIS BIO FRAIS	/
FROMAGE	FROMAGE
BANANE AU CARAMEL	CRÈME DESSERT CAFÉ
DIMANCHE 13 JUILLET	
RATATOUILLE FROIDE	SALADE VERTE AU FROMAGE
SALUTÉ DE PORC AU CARAMEL	GRATIN DE PÂTES AUX DÈS DE VOLAILLE
NOUILLE CHINOISE	
TIAN DE LÉGUMES MAISON	POÊLÉE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
BAVAROIS FRUITS ROUGES	PRUNEUX 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'HORRETOUX - 56 Impasse GASTON CHAVATTE, RCS LILLE MÉTROPOLITAINE 471 181 010

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 14 juillet au 20 juillet 2025

MIDI

SOIR



LUNDI 14 JUILLET	
Bio CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	Bio SALADE DE PÂTES BIO
BOEUF AUX OLIVES GALETTE DE POMME DE TERRE CAROTTES BIO FRAÎCHES	PIZZA REINE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE POMMES DU CHEF	POT DE CRÈME CHOCOLAT
MARDI 15 JUILLET	
TABOULÉ	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE
RÔTI DE PORC FRAIS À L'ESTRAGON RIZ BIO COURGETTES BIO FRAÎCHES	Bio OMELETTE BIO AUX FROMAGES SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
GLACE VANILLE	Bio FRUITS BIO DE SAISON
MERCREDI 16 JUILLET	
SALADE DE COEUR DE PALMIER	RADIS ROSES BEURRE
Bio FOIE DE VEAU AU VINAIGRE DE FRAMBOISE SPAGHETTI BIO TOMATES BIO PROVENÇALE	NUGGETS DE POISSON SAUCE TARTARE JARDINIÈRE DE LÉGUMES AVEC POMMES DE TERRE /
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	MOUSSE FRUITÉE
JEUDI 17 JUILLET	
TOMATE MOZZARELLA	SALICISSON SEC, CORNICHONS
GRATIN DE LÉGUMES COEUR DE BLÉ	TARTE TOMATE CHÈVRE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
RIZ AU LAIT	ABRICOTS AU SIROP
VENDREDI 18 JUILLET	
MELON	SALADE DE PERLES SURIMI
Bio POISSON SELON ARRIVAGE PENNES BIO AU BEURRE EPINARDS BIO BÉCHAMEL	CRÉPINETTE DE PORC SAUCE TOMATE PETITS POIS ET CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE
POMMES RÔTIES	CRÈME PÂTISSÈRE À LA VANILLE
SAMEDI 19 JUILLET	
FONDS D'ARTICHALIT VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS ROUGES
LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE HARICOTS VERTS	STEAK AU VEAU LENTILLES VERTES
FROMAGE	FROMAGE
Bio FRUITS BIO DE SAISON	Bio FRUITS BIO DE SAISON
DIMANCHE 20 JUILLET	
PÊCHES AU THON	Bio TOMATES BIO VINAIGRETTE
Bio TAJINE DE POULET AUX FRUITS SECS SEMOULE BIO LÉGUMES TAGINES	CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
PARIS BREST	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'HORRETOUR - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS LILLE MÉTROPOLE 911 181 010

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 21 juillet au 27 juillet 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 21 JUILLET	
RILLETES DE POISSON	SALADE DE RIZ BIO AU POIVRON
RÔTI DE BOEUF SAUCE BÉARNAISE POMME DUCHESSE AUBERGINE À LA TOMATE	QUICHES AUX LÉGUMES SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
Bio FRUITS BIO DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ
MARDI 22 JUILLET	
COURGETTES RÂPÉES	CRÊPE AU FROMAGE
Bio CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE SEMOULE BIO BRUNOISE DE LÉGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE TOMATES, MAÏS, DÈS DE VOLAILLE, /
FROMAGE	FROMAGE
Bio POMMES BIO RÔTIÉS	FLAN COCO
MERCREDI 23 JUILLET	
TOMATES MOZZARELLA	SALADE DE LENTILLES
LASAGNES AUX LÉGUMES	BOULETTES À L'AGNEAU À LA TOMATES POËLÉE DE COURGETTES
SALADE VERTE	FROMAGE
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	COMPOTE DE POMMES DU CHEF
JEUDI 24 JUILLET	
PASTÈQUE	COLESLAW
ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE FRITES HARICOTS VERT BIO PERSILLÉS	Bio BURGER AU VEAU SAUCE NAPOLITAINE SPAGHETTIS BIO /
FROMAGE	FROMAGE
GLACE	PRUNEAUX AU THÉ
VENDREDI 25 JUILLET	
CONCOMBRES SAUCE FROMAGE BLANC	POIREAUX FRAIS VINAIGRETTE
Bio POISSON SELON ARRIVAGE SEMOULE BIO AU BEURRE EPINARDS BIO	PIZZA DU CHEF SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
COMTE DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS
SAMEDI 26 JUILLET	
SALADE PAYSANNE	TABOULÉ AUX RAISINS SECS
Bio EMINCÉ DE VOLAILLE AU PAPRIKA RIZ BIO TOMATES RÔTIÉS	Chipolatas grillées Bio CAROTTES BIO FONDANTES
FROMAGE	FROMAGE
Bio FRUITS BIO DE SAISON	ENTREMETS CARAMEL
DIMANCHE 27 JUILLET	
MACÉDOINE DE LÉGUMES	MELON
Bio RÔTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS PENNE BIO AU BEURRE HARICOTS PLATS BIO PERSILLÉS	Bio OMELETTE AUX HERBES PETITS POIS BIO AU JUS /
FROMAGE	FROMAGE
TARTE AU CHOCOLAT	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 28 juillet au 03 août 2025

MIDI

SOIR



LUNDI 28 JUILLET	
TABOULÉ	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS
RÔTI DE PORC AU JUS LENTILLES CUISINÉES ET CAROTTES	GRATIN DE PÂTES AUX DÊS DE VOLAILLES SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC SUCRÉ	Bio FRUITS BIO DE SAISON
MARDI 29 JUILLET	
TOMATES VINAIGRETTE	SALADE D'HARICOTS VERTS
Bio PAUPIETTE AU VEAU MARENGO RIZ BIO PILAF COURGETTES SAUTÉES	PAIN DE POISSON, MAYONNAISE POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS /
FROMAGE	FROMAGE
GLACE	COMPOTE
MERCREDI 30 JUILLET	
CHOU-FLEUR VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES
ANDOUILLETTE PURÉE DE POMME DE TERRE TOMATES PROVENÇALES	HACHÉ DE BOEUF BROCOLIS À L'AIL
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	SEMOULE AU LAIT
JEUDI 31 JUILLET	
MELON	SALADE DE MAÏS ET HARICOTS ROUGES
GNOCCHIS ET PESTO SALADE VERTE	JAMBON BRAISÉ MOGETTES À LA TOMATE
FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	CRÈME CARAMEL
VENDREDI 1 AOÛT	
ROSETTE ET BEURRE	Bio CONCOMBRE BIO À LA CRÈME
Bio POISSON SELON ARRIVAGE COEUR DE BLÉ BIO JULIENNE DE LÉGUMES	CORNET DE JAMBON À LA RUSSE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
ENTREMET AUX FRUITS	Bio FRUITS BIO DE SAISON
SAMEDI 2 AOÛT	
SALADE DE MÂCHE ET MIMOLETTE	COLESLAW
STEAK HACHÉ SAUCE AU BLEU FRITES SALSIFIS PERSILLÉS	OMELETTE À L'ESPAGNOLE SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
Bio FRUITS BIO DE SAISON	GLACE
DIMANCHE 3 AOÛT	
COURGETTES RÂPÉES BULGARE	BETTERAVES VINAIGRETTE
Bio CUISSE DE POULET RÔTIE COQUILLETES BIO RATATOUILLE	NUGGETS DE POISSON SAUCE COCKTAIL RIZ
FROMAGE	FROMAGE
ECLAIR CAFÉ	Bio FRUITS BIO DE SAISON

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 04 août au 10 août 2025

MIDI
SOIR

LUNDI 4 AOÛT	
PIÉMONTAISE	SALADE D'HARICOTS BEURRE
Brio OMELETTE AUX POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	PÂTES À LA BOLOGNAISE
FROMAGE	FROMAGE
Brio FRUITS BIO DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT
MARDI 5 AOÛT	
TOMATE VINAIGRETTE	MELON
Brio FILET DE POISSON BORDELAISE RIZ BIO GRATIN DE COURGETTES DU CHEF	TARTE AUX LÉGUMES SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
SEMOULE AU LAIT	PÊCHES AU SIROP
MERCREDI 6 AOÛT	
CONCOMBRE VINAIGRETTE	TABOULÉ
BOLDIN NOIR PURÉE DE POMMES DE TERRE FRAÎCHES POMMES FRUITS	OMELETTE AUX HERBES FARFALLES CHOU ROMANESCO
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	CRÈME DESSERT PISTACHE
JEUDI 7 AOÛT	
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	MACÉDOINE VINAIGRETTE
Brio SAUTÉ DE VOLAILLE AIGRE DOUCE BLÉ BIO JULIENNE DE LÉGUMES	FLAN AU CHORIZO POÊLÉE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
GLACE	Brio FRUITS BIO DE SAISON
VENDREDI 8 AOÛT	
PASTÈQUE	CRÊPE AU FROMAGE
POISSON SELON ARRIVAGE POÊLÉE DE LÉGUMES PÂTES HVE AU BEURRE	PIZZA DU CHEF SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
FROMAGES BLANC AU COULIS DE FRUITS	COMPOTE
SAMEDI 9 AOÛT	
OELIFS DURS MAYONNAISE	SALADE DE TOMATE
RÔTI DE PORC SAUCE PAPRIKA POMMES SAUTÉES COURGETTES SAUTÉES	PAUPIETTE AU VEAU AU JUS PETITS POIS BIO CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE
Brio FRUITS BIO DE SAISON	CRÈME AUX OELIFS
DIMANCHE 10 AOÛT	
MELON	SALADE NIÇOISE
Brio BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE TOMATE SEMOULE BIO PIPERADE	CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE
CLAFOUTIS AUX FRUITS	Brio 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'ORBETOUD - 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, RCS LILLE MÉTROPOLIS 911 181 010

