



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 11 août au 17 août 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 11 AOÛT	
SALADE DE TOMATES	GASPACHO
CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE LENTILLES CUISINÉES BLETTES PERSILLÉES	PILON DE POULET TEX MEX BOULGOUR PURÉE DE CAROTTE
FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT BIO DE SAISON
MARDI 12 AOÛT	
TABOULÉ, SEMOULE HVE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO
PAUPIETTE AU VEAU MARENGO SEMOULE BIO RATATOUILLE	CHIPOLATAS POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS PERSILLÉS
FROMAGE	FROMAGE
GLACE	COMPOTE DE FRUITS
MERCREDI 13 AOÛT	
CHOU-FLEUR VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS ROUGES ET MAÏS
BROCHETTE DE VOLAILLE COQUILLETES HVE AU BEURRE EPINARDS	NUGGETS DE POISSON SAUCE TARTARE RIZ BIO POÊLÉE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
FRUIT BIO DE SAISON	SEMOULE AU LAIT
JEUDI 14 AOÛT	
MELON	SALADE DE PERLES
LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE POMMES DE TERRE VAPEUR BROCOLIS	JAMBON GRILLÉ SAUCE PORTO MOGETTES CUISINÉES CAROTTES BIO FRAÎCHES
FROMAGE	FROMAGE
DONUTS	CRÈME DESSERT CARAMEL
VENDREDI 15 AOÛT	
ROSETTE ET BEURRE	CONCOMBRE BIO À LA CRÈME
POISSON SELON ARRIVAGE COEUR DE BLÉ JULIENNE DE LÉGUMES	CROQUE-MONSIEUR SALADE VERTE /
FROMAGE	FROMAGE
GLACE	FRUIT BIO DE SAISON
SAMEDI 16 AOÛT	
SALADE DE MÂCHE ET MIMOLETTE	CHOU ROUGE RÂPÉ
ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME RIZ BIO TOMATES À LA PROVENÇALE	RÔTI DE PORC FROID SPAGHETTIS BIO AU BEURRE HARICOTS PLATS
FROMAGE	FROMAGE
FRUIT BIO DE SAISON	GLACE
DIMANCHE 17 AOÛT	
CAROTTES RÂPÉES	BETTERAVES VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ DE BOEUF BÉARNAISE FRITES COURGETTES SAUTÉES	OMELETTE AU FROMAGE PETITS POIS ET CAROTTES /
FROMAGE	FROMAGE
ECLAIR AU CAFÉ	FRUIT 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'HORRETOUX - 16 IMPASSE GASTON CHEVATTE, RCS LILLE MÉTROPOLE 517 181 010



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 18 août au 24 août 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 18 AOÛT	
PIÉMONTAISE	SALADE DE HARICOTS BEURRE
CHIPOLATAS GRILLÉES POMME DE TERRE SAUTÉES PIPERADE	QUICHE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ SALADE VERTE /
FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
MARDI 19 AOÛT	
SALADE DE TOMATES	RADIS, BEURRE
FILET DE LIELF MSC, SAUCE CITRON RIZ BIO EPINARDS	BOULETTES AU BOELIF À LA MAROCAINE SEMOULE BIO POIVRONS GRILLÉS
FROMAGE	FROMAGE
GLACE	PÊCHE AU SIROP
MERCREDI 20 AOÛT	
SALADE DE COEUR DE PALMIERS	TABOULÉ AU BOULGOUR
PILONS DE POULET MARINÉS FRITES HARICOTS VERTS BIO	OMELETTES AUX POMMES DE TERRE MESCLUN /
FROMAGE	FROMAGE
FRUIT BIO DE SAISON	CRÈME DESSERT PISTACHE
JEUDI 21 AOÛT	
CAROTTES RÂPÉES, VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES
CÔTE DE PORC AU CURCUMA PURÉE DE POIS CASSÉS COURGETTES BIO	BURGER AU VEAU GRATINÉ AU CHEDDAR BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON BIO
VENDREDI 22 AOÛT	
PASTÈQUE	PÂTÉ DE CAMPAGNE
POISSON SELON ARRIVAGE QUINOA AU BEURRE HARICOTS BEURRE	SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE
FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC AU MIEL	COMPOTE DE FRUITS
SAMEDI 23 AOÛT	
OEUF DUR, MAYONNAISE	GASPACHO
RÔTI DE VEAU AU JUS RIZ BIO CAROTTES BIO	PIZZA SALADE VERTE /
FROMAGE	FROMAGE
FRUIT BIO DE SAISON	CRÈME AUX OEUIFS
DIMANCHE 24 AOÛT	
MELON	SALADE NIÇOISE
SALITÉ DE PORC AU CURRY POMMES NOISETTES BROCOLIS BIO	AIGUILLETTE DE VOLAILLE AU PARIKA COQUILLETES BIO JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
CLAFOUTIS AUX FRUITS	FRUIT 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

Conception CMA4

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 25 août au 31 août 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 25 AOÛT	
CONCOMBRE À LA CRÈME	FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE
SALUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS PENNE HVE AU BEURRE NAVETS BRAISÉS	CROQUE MONSIEUR SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	CRÈME CHOCOLAT
MARDI 26 AOÛT	
CAROTTES RAPÉES AU CITRON	SALADE DE PÂTES BIO AU JAMBON
CÔTE DE PORC À LA MOUTARDE POMMES DE TERRES SAUTÉES	OMELETTES AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES
Bio COURGETTES BIO	
FROMAGE	FROMAGE
FLAN NAPPÉ CARAMEL	Bio FRUITS BIO DE SAISON
MERCREDI 27 AOÛT	
RILLETES DE POISSON	CHOU BLANC RAPÉ MIMOLETTE
PAUPIETTE AU VEAU À L'ANCIENNE LENTILLES CUISINÉES TOMATES RÔTIES	FILET DE POISSON MELNIÈRE SAUCE TARTARE BOULGOUR BROCOLIS BIO
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO	FRUITS BIO
DE SAISON	DE SAISON
JEUDI 28 AOÛT	
MELON	MACÉDOINE VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE FRITES RATATOUILLE	QUICHE LORRAINE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS	ANANAS AU SIROP
VENDREDI 29 AOÛT	
SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTES	SALADE DE RIZ AU SURIMI
Bio POISSON SELON ARRIVAGE COQUILLETES BIO BRUNOISE DE LÉGUMES	RÔTI DE PORC FROID POLENTA CRÉMEUSE AUBERGINES À LA TOMATE
FROMAGE	FROMAGE
BANANES RÔTIES	BEIGNETS AU CHOCOLAT
SAMEDI 30 AOÛT	
HARICOTS BEURRE VINAIGRETTES	SAUCISSON À L'AIL
BOUDIN NOIR ECRASÉ DE POMME DE TERRE POMME FRUIT	HACHÉ AU VEAU SAUCE TOMATE SEMOULE HVE POËLÉE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
Bio FRUITS BIO	
DE SAISON	RIZ AU LAIT
DIMANCHE 31 AOÛT	
AVOCATS MAYONNAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
Bio CUISSÉ DE POULET AUX HERBES Bio SEMOULE BIO AU JUS Bio HARICOTS VERTS BIO	JAMBON AU PORTO PENNE HVE CAROTTES BIO
FROMAGE	FROMAGE
TARTE AUX FRUITS	Bio FRUITS BIO DE SAISON

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'HÔRÉBETOUX - 16 IMPASSE GASTON CUVATTE, RCS LEE METROPOLIS 917 181 010



CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 01 septembre au 07 septembre 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 1 SEPTEMBRE	
CAROTTES RÂPÉES	Bio SALADE DE PÂTES BIO À L'EMMENTAL
HACHIS PARMENTIER MESCLUN /	Bio QUICHE PROVENÇALE SALADE DE TOMATE BIO /
FROMAGE	FROMAGE
Bio FRUITS BIO DE SAISON	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ
MARDI 2 SEPTEMBRE	
COURGETTES RÂPÉES	CHAMIGNONS À LA CRÈME
Bio ♀ FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH BIO RIZ BIO	Bio NUGGETS DE POULET SAUCE BARBECUE COQUILLETES BIO AU BEURRE
FONDUE DE POIREAUX	HARICOTS PLATS PERSILLÉS
FROMAGE	FROMAGE
PÊCHE AU SIROP	SEMOULE AU LAIT
MERCREDI 3 SEPTEMBRE	
Bio BETTARAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE POMME DE TERRE
STEAK HACHÉ SAUCE AU BLEU FRITES SALADE VERTE	Bio BOULETTES À L'AGNEAU AUX ÉPICES SEMOULE BIO CAROTTES RÔTIES
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS
JEUDI 4 SEPTEMBRE	
TOMATE BIO BASILIC	FRIAND AU FROMAGE
SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE MOGETTES CUISINÉES CAROTTES VICHY	CHIPOLATAS PURÉE DE BROCOLIS /
FROMAGE	FROMAGE
GLACES	PÊCHE AU SIROP
VENDREDI 5 SEPTEMBRE	
CONCOMBRE BIO BULGARE	POIREAUX VINAIGRETTE
Bio POISSON SELON ARRIVAGE BOULGOUR BIO	PIZZA SALADE
EPINARDS À LA CRÈME	/
FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	ENTREMET PISTACHE
SAMEDI 6 SEPTEMBRE	
SALADE DU CHEF	MACÉDOINE MAYONNAISE
SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY COEUR DE BLÉ ET POIVRONS JULIENNE DE LÉGUMES	Bio CÔTE DE PORC À LA MOUITARDE MACARONIS BIO AU BEURRE TIAN DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
Bio FRUITS BIO DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ
DIMANCHE 7 SEPTEMBRE	
Bio SALADE DE BROCOLIS BIO	SALADE DE PÉPINETTES
RÔTI DE VEAU SAUCE MADÈRE	OMELETTE AUX OIGNONS
Bio PETIT POIS BIO CUISINÉS ENDIVES BRAISÉES	POMMES DE TERRE SALADE
FROMAGE	FROMAGE
ECLAIR AU CHOCOLAT	PRUNEAUX AU THÉ

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 08 septembre au 14 septembre 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 8 SEPTEMBRE	
Bio CÉLERI BIO RÉMOULADE	CRÊPE AUX FROMAGE
Bio COLOMBO DE PORC FARFALLES BIO AU BEURRE HARICOTS BEURRES PERSILLÉS	Bio PILON DE POULET TEX-MEX POMMES NOISETTES COURGETTES BIO
FROMAGE	FROMAGE
PANNA COTTA COULIS DE FRUITS	Bio FRUITS BIO DE SAISON
MARDI 9 SEPTEMBRE	
PIÉMONTAISE	SALADE DE COEUR DE PALMIERS
Bio BLANQUETTE DE VEAU RIZ BIO	POISSON MEUNIÈRE AU CITRON PURÉE DE BUTTERNUTS
Bio BROCOLIS BIO	BOULGOUR
FROMAGE	FROMAGE
TARTE GRILLÉE AUX POMMES	COMPOTE DE FRUITS
MERCREDI 10 SEPTEMBRE	
Bio BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ AU THON
FOIE DE VEAU PERSILLÉ POMMES SALTÉES JULIENNE DE LÉGUMES	Bio STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE SEMOULE BIO CHOU ROMANESCO
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO DE SAISON	SEMOULE AU LAIT
JEUDI 11 SEPTEMBRE	
CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE PERLE AU SURIMI
CHIPOLATAS ET MERGUEZ GRILLÉES FLAGEOLETS CUISINÉS BLETTES PERSILLÉES	CORDON BLEU À LA VOLAILLE PÂTES AU BEURRE BRUNOISE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	CRÈME DESSERT VANILLE
VENDREDI 12 SEPTEMBRE	
PÂTÉ DE FOIE CORNICHONS	RADIS BEURRE
Bio POISSON SELON ARRIVAGE PETITS POIS BIO AU JUS CAROTTES BRAISÉES	QUICHE PROVENÇALE SALADE /
FROMAGE	FROMAGE
CRÈME AUX OEUFS	Bio FRUIT BIO DE SAISON
SAMEDI 13 SEPTEMBRE	
POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS ROUGES ET MAÏS
BOURGUIGNON POMMES VAPEUR FENOUIL BRAISÉS	OEUFS DURS BÉCHAMEL COEUR DE BLÉ EPINARDS BIO
FROMAGE	FROMAGE
Bio FRUITS BIO DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
DIMANCHE 14 SEPTEMBRE	
OEUF MIMOSA	MACÉDOINE VINAIGRETTE
CUISSE DE POULET AU JUS PENNE HVE COURGETTES BRAISÉES	Bio NUGGETS DE POISSON SAUCE TARTARE Bio RIZ BIO HARICOTS VERTS BIO
FROMAGE	FROMAGE
TARTE AU CHOCOLAT	Bio FRUITS BIO DE SAISON



api

Conception C. d'API

CENTRE D'ACCUEIL DE L'ÎLE DE RÉ

Menus du 15 septembre au 21 septembre 2025

MIDI

SOIR

LUNDI 15 SEPTEMBRE	
CHOU-FLEUR ÉCHALOTE	SALADE DE RIZ AU THON
RÔTI DE BOEUF À LA BORDELAISE	STEAK HACHÉ DE VEAU GRATINÉ
GRATIN DAUPHINOIS	SEMOULE HVE
CAROTTES BRAISÉES	BROCOLIS BIO
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO	LIÉGEOIS CAFÉ
DE SAISON	
MARDI 16 SEPTEMBRE	
RADIS ROSE	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE
FILET DE POISSON MSC BASQUAISE	QUICHE LORRAINE
SPAGHETTIS BIO	SALADE
POÊLÉE DE LÉGUMES	/
FROMAGE	FROMAGE
RIZ AU LAIT	PRUNEALIX AU SIROP
MERCREDI 17 SEPTEMBRE	
CHOU BLANC AUX POMMES	SALADE DE PÂTES AU FROMAGES
BOUDIN NOIR	OMELETTES AUX HERBES
PURÉE DE POMME DE TERRE DU CHEF	PETITS POIS ET CAROTTES
POMME FRUIT	FROMAGE
FRUITS BIO	CRÈME DESSERT CHOCOLAT
DE SAISON	
JEUDI 18 SEPTEMBRE	
SALADE DE POMMES DE TERRE PERSILLÉES	CÉLÉRI RÉMOULADE
SALITÉ DE VOLAILE AUX CHAMPIGNONS	CÔTE DE PORC À LA CRÈME
BLÉ BIO	RIZ BIO
JULIENNE DE LÉGUMES	CHOU ROMANESCO
FROMAGE	FROMAGE
ENTREMET VANILLE	FRUITS BIO
	DE SAISON
VENDREDI 19 SEPTEMBRE	
SALADE DE MÂCHE À L'EMMENTAL	MINI PIZZA
POISSON SELON ARRIVAGE	HAUT DE CUISSE DE POULET MARINÉE AU PAPRIKA
POMME VAPEUR	BOULGOUR
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	BUTTERNUT RÔTI
FROMAGE	FROMAGE
MOUSSE CHOCOLAT NOIR	COMPOTE DE FRUITS
SAMEDI 20 SEPTEMBRE	
OEUFS DURS MAYONNAISE	BETTERAVES AU MAÏS
RÔTI DE PORC AU JUS	PALUPIETTE AU VEAU AUX CHAMPIGNONS
RIZ BIO	SPAGHETTIS BIO
PURÉE DE CÉLÉRI MAISON	CHOU-FLEUR PERSILLÉ
FROMAGE	FROMAGE
FRUITS BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ
DE SAISON	
DIMANCHE 21 SEPTEMBRE	
ASPERGES VINAIGRETTE	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE
BOULETTES À L'AGNEAU AUX ÉPICES	SAUCISSE DE TOULOUSE
SEMOULE BIO	BLÉ AUX PETIS LÉGUMES
LÉGUMES TAJINE	FROMAGE
FROMAGE	FROMAGE
ECLAIR CAFÉ	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'HÔRÉBETOUX - 16 IMPASSE GASTON CUVATTE, RCS LEE METROPOLE 917 181 010