

Portage à domicile

Menus du 6 au 19 mai 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
			victoire 1945	Ascension			
Semaine du 6 au 12 mai 2024	Pâté en croûte	Carottes râpées Bio vinaigrette*	Betteraves Bio en vinaigrette*	Friand au fromage	Terrine de poisson	Salade de fond d'artichaut	Salade de gésiers
	Effiloché de canard VF	Bolognaise Bio*	Veau Marengo	Omelette Bio nature*	Galette jambon, champignons, fromage*	Côte de porc BBC sauce charcutière*	Andouillette aux oignons
	Pommes de terre Bio au four	Penne Bio*	Riz Bio*	Haricots verts Bio à l'ail*	Salade Bio*	Coquillettes Bio*	Choux de Bruxelles
	Edam Bio	Emmental	Fromage blanc*	Carré frais	Tomme	Chanteneige	Coulommiers Bio
	Eclair café	Entremets vanille au lait Bio	Compote	Pomme HVE	Far breton*	Crème dessert	Paris-Brest
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de tomate*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles *

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
							Pentecôte
Semaine du 13 au 19 mai 2024	Taboulé*	Salade verte Bio au maïs*	Terrine de légumes	Macédoine vinaigrette*	Tomates vinaigrette*	Rosette	Salade de hareng*
	Merguez VF	Sauté de poulet rôti*	Steak haché VBF	Chipolatas VPF aux herbes	Risotto*	Cuisse de poulet rôtie BBC*	Pot au feu
	Carottes Bio*	Brocolis	Boullgour*	Pommes rissolées	au parmesan AOP et champignons	Salsifis*	et ses légumes
	Petit suisse sucré	Mimolette	Camembert Bio	Gouda Bio	Bleu	Yaourt Bio	Bûche de chèvre
	Fruit de saison	Compote de pommes	Liégeois au chocolat	Coupe de fraises*	Cocktail de fruits	Yaourt aux fruits	Bavarois
Potage du jour	Velouté de carottes *	Potage de laitue*	Soupe à l'oignon *	Velouté de petits pois*	Potage 3 légumes*	Velouté de champignons*	Potage poireaux pommes de terre*

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Toutes nos viandes fraîches de boeuf, volaille et porc sont certifiées viandes françaises.

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.

* Elaboré sur place / maison / du chef

Toute l'équipe Api restauration vous souhaite un bon appétit !





Portage à domicile

Menus du 20 mai au 2 juin 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	lundi de Pentecôte						
Semaine du 20 au 26 mai 2024	Carottes vinaigrette	Terrine de légumes	Radis roses et beurre*	Carottes râpées Bio vinaigrette au miel*	Oeuf dur Bio mayonnaise*	Salami	Rillettes de poisson*
	Filet de colin MSC sauce crème	Galette végétale sauce tomate	Hot dog*	Emincé de porc label BBC à la moutarde et au miel*	Sauté de boeuf label rouge aux olives*	Boulettes à l'agneau au romarin*	Saucisses de Francfort
	Epinards Bio	Haricots verts Bio	Potatoes	Riz créole Bio*	Gratin de courgettes*	Penne Bio au beurre*	Pommes noisettes*
	Bûche mi-chèvre	Assortiment de fromages	Coulommiers	Crème anglaise	Edam Bio	Brie	Yaourt Bio
	Clafoutis*	Fruit de saison	Banane Bio	Cake au miel aux oeufs Bio*	Fruit de saison	Compote	Tarte normande
Potage du jour	Potage parmentier*	Potage cultivateur*	Potage à la paysanne*	Potage d'asperges*	Potage aux 3 légumes*	Potage du soleil*	Potage Crécy*

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 27 mai au 2 juin 2024	Concombre sauce fromage blanc et ciboulette*	Betteraves Bio vinaigrette*	Salade verte Bio*	Tomates vinaigrette à la ciboulette*	Concombre Bio vinaigrette*	Terrine de campagne	Asperges blanches sauce vinaigrette*
	Flan de thon à la provençale* (aux oeufs Bio)	Aiguillettes de poulet VPF à la texane*	Cordon bleu	Parmentier végétal aux pois Bio*	Rôti de porc VPF au jus*	Omelette Bio*	Filet de dorade
	Coquillettes Bio*	Riz Bio*	Tortis Bio	-	Petits pois Bio à l'oignon*	Salade verte Bio	Flan de légumes (poivrons tomates)
	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Bûche mi-chèvre	Fromage local	Fromage frais	Bleu	Chaource
	Crumble aux pommes HVE et rhubarbe	Salade de fruits*	Pomme locale cuite au four*	Fruit de saison	Cookies aux pépites	Tarte au citron	Flan au caramel
Potage du jour	Potage Dubarry*	Potage de légumes*	Potage des bois*	Potage vermicelles*	Potage de poireaux*	Potage à l'oignon*	Potage du jardinier*

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Toutes nos viandes fraîches de boeuf, volaille et porc sont certifiées viandes françaises.

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.

* Elaboré sur place / maison / du chef

Toute l'équipe Api restauration vous souhaite un bon appétit !

Portage à domicile

Menus du 3 au 16 juin 2024



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 3 au 9 juin 2024	Rosette et cornichons	Melon	Salade de blé Bio au maïs*	Salade de pommes de terre Bio à l'ancienne*	Tomates vinaigrette*	Salade de lentilles Bio*	Pomelo
	Filet de hoki MSC sauce provençale*	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes*	Quiche au poulet VF*	Sauté de boeuf Bio aux poivrons*	Oeuf dur Bio à la béchamel gratinée*	Jambon VF	Boudin noir
	Ratatouille	(aux coquillettes Bio et courgettes Bio)*	Salade verte Bio	Haricots verts Bio	Frites	Spaghettis Bio	Purée de pommes de terre Bio*
	Coulommiers Bio	Yaourt nature sucré Bio	Tomme blanche	Emmental	Cantal AOP	Saint Nectaire	Petit suisse sucré
	Fruit de saison	Crème vanille	Compote Bio	Fruit frais Bio	Gâteau au yaourt*	Compote	Tarte au chocolat
Potage du jour	Potage parmentier*	Potage cultivateur*	Potage à la paysanne*	Potage d'asperges*	Potage aux 3 légumes*	Potage du soleil*	Potage Crécy*

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 10 au 16 juin 2024	Carottes râpées*	Salade de perles au surimi*	Saucisson à l'ail et cornichon	Pastèque	Salade verte au fromage local*	Oeuf dur Bio	Melon
	Couscous de la mer au colin MSC*	Boulettes au veau en colombo*	Filet de hoki MSC sauce au beurre blanc*	Escalope de dinde VF et ketchup	Calamars à la romaine sauce tartare	Tortis Bio	Sauté de boeuf VBF aux olives*
	Légumes couscous / semoule Bio*	Carottes Bio façon Vichy	Riz créole Bio*	Pommes rissolées	Poêlée provençale* (courgettes, poivrons, tomates)	Sauce carbonara*	Pommes dauphines
	Bûche de chèvre locale	Emmental Bio	Chanteneige	Camembert Bio	Fromage blanc Bio	Emmental râpé	Comté
	Liégeois café	Fruit de saison Bio	Rondelles de banane Bio au chocolat	Crème aux oeufs	Nectarine	Mousse au chocolat	Yaourt vanille Bio
Potage du jour	Potage Dubarry*	Potage de légumes*	Potage des bois*	Potage vermicelles*	Potage de poireaux*	Potage à l'oignon*	Potage du jardinier*

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Toutes nos viandes fraîches de boeuf, volaille et porc sont certifiées viandes françaises.

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.

* Elaboré sur place / maison / du chef

Toute l'équipe Api restauration vous souhaite un bon appétit !



Portage à domicile

Menus du 17 au 30 juin 2024



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 17 au 23 juin 2024	Radis croque au sel	Pizza au fromage*	Salade mexicaine de haricots rouges*	Melon	Salade de riz Bio, maïs, ciboulette*	Tomates vinaigrette*	Taboulé*
	Saucisse fumée	Haut de cuisse de poulet Bio au jus*	Rôti de porc VPF au jus et thym*	Nuggets de blé sauce barbecue*	Poisson pané MSC sauce tartare*	Langue de boeuf sauce piquante*	Choucroute
	Pâtes au beurre	Petits pois Bio au jus*	Boulgour Bio*	Pommes de terre vapeur Bio*	Gratin de courgettes Bio*	Penne Bio	garnie*
	Fromage de chèvre local	St Paulin	Chanteneige	Bûche mi-chèvre	Camembert Bio	Gouda	Edam Bio
	Compote	Pêche	Fruit de saison Bio	Tarte aux pommes*	Smoothie banane Bio et fruits rouges*	Eclair vanille	Crumble aux pommes*
Potage du jour	Potage parmentier*	Potage cultivateur*	Potage à la paysanne*	Potage d'asperges*	Potage aux 3 légumes*	Potage du soleil*	Potage Crécy*

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 24 au 30 juin 2024	Concombre Bio vinaigrette*	Pastèque*	Pâté de campagne et cornichons	Salade piémontaise*	Betteraves Bio vinaigrette*	Mortadelle	Oeuf mimosa*
	Lasagnes à la bolognaise* Bio	Quiche aux fromages aux oeufs Bio*	Boulettes à l'agneau sauce napolitaine*	Rôti de boeuf VBF froid et ketchup*	Jambon braisé	Rôti de dinde VF mayonnaise	Courgettes farcies*
	Salade verte Bio	Tortis Bio*	Blé Bio aux petits légumes*	Haricots verts Bio à l'ail*	Ecrasé de pommes de terre Bio*	Salade de tomates*	Riz Bio*
	Fromage frais	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Emmental Bio	Petit suisse sucré	Edam Bio	Saint Nectaire
	Crêpe au sucre	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Salade de melon*	Fruit de saison	Chou à la vanille	Bavarois aux fruits rouges
Potage du jour	Potage Dubarry*	Potage de légumes*	Potage des bois*	Potage vermicelles*	Potage de poireaux*	Potage à l'oignon*	Potage du jardinier*

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Toutes nos viandes fraîches de boeuf, volaille et porc sont certifiées viandes françaises.

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.

* Elaboré sur place / maison / du chef

Toute l'équipe Api restauration vous souhaite un bon appétit !





Portage à domicile

Menus du 1er au 7 juillet 2024



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 1 au 7 juillet 2024	Melon jaune	Oeuf dur Bio mayonnaise*	Tomates vinaigrette*	Concombre Bio aux herbes*	Betteraves Bio*	Mousse de canard	Salade verte au chèvre
	Risotto Bio de poisson MSC et crevettes*	Chipolatas VPF sauce barbecue	Nuggets de volaille	Pizza aux 3 fromages*	Steak haché VBF*	Quiche lorraine*	Mac and cheese (gratin de pâtes en sauce et fromage)*
	Ratatouille	Brocolis Bio aux oignons*	Coquillettes Bio*	Salade verte Bio*	Pommes noisettes	Salade verte Bio*	Coquillettes Bio*
	Fromage local	Mimolette	Camembert Bio*	Gouda Bio	Edam	Edam Bio	Carré frais
Coupe de fraises*	Pastèque	Fromage blanc Bio à la confiture*	Yaourt aux fruits mixés	Eclair café	Ananas rôti*	Brownie*	
Potage du jour	Potage parmentier*	Potage cultivateur*	Potage à la paysanne*	Potage d'asperges*	Potage aux 3 légumes*	Potage du soleil*	Potage Crécy*

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Toutes nos viandes fraîches de boeuf, volaille et porc sont certifiées viandes françaises.

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.

* Elaboré sur place / maison / du chef

Toute l'équipe Api restauration vous souhaite un bon appétit !