

Portage à domicile

Menus du 2 au 15 septembre 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 2 au 8 septembre 2024	Terrine de légumes sauce mayonnaise*	Concombre Bio vinaigrette*	Betteraves Bio vinaigrette*	Melon	Tomates Bio vinaigrette*	Rosette	Salade de harengs et pommes de terre*
	Filet de lieu MSC sauce curry*	Steak haché Bio au ketchup	Cordon bleu sauce napolitaine	Flan au fromage*	Sauté de porc BBC aux carottes et thym*	Courgette farcie*	Langue de boeuf sauce ravigote*
	Carottes Bio au colombo*	Pommes rissolées	Semoule Bio*	Petits pois Bio aux oignons*	Coquillettes Bio*	Riz Bio*	Salsifis au beurre*
	Chaurce	Brie	Bûche mi-chèvre	Yaourt nature Bio	Mimolette	Saint-Nectaire	Edam Bio
Tarte aux pommes*	Crème dessert vanille*	Salade de fruits	Moelleux chocolat*	Compote de pommes Bio	Fromage blanc à la confiture	Bavarois au chocolat	
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles*

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 9 au 15 septembre 2024	Salade de riz Bio et poivrons*	Pastèque	Radis et beurre	Mousse de foie et cornichons	Carottes râpées Bio vinaigrette*	Mousse de canard	Betteraves Bio*
	Côte de porc BBC*	Sauté de poulet label aux olives*	Chipolatas Bio aux herbes*	Colombo de poisson label MSC*	Quiche aux poireaux	Andouillettes VPF	Veau Marengo*
	Courgettes braisées Bio*	Duo de brocolis et pommes de terre Bio*	Pommes dauphines	Riz Bio pilaf*	Salade verte Bio*	Choux de Bruxelles aux lardons*	Pommes au four*
	Tomme noire	Gouda	Camembert Bio	Bûche mi-chèvre	Vache qui rit Bio	Emmental Bio	Coulommiers
Abricots	Banane rôtie à la cassonade	Yaourt aux fruits	Nectarine Bio	Mousse au chocolat du chef*	Paris-Brest	Eclair café	
Potage du jour	Velouté de carottes*	Potage de laitue*	Soupe à l'oignon*	Velouté de petits pois*	Potage 3 légumes*	Velouté de champignons*	Crème de poireaux*

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 16 au 29 septembre 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
				repas Océanie			
Semaine du 16 au 22 septembre 2024	Taboulé Bio* Boeuf marengo Poêlée de courgettes Bio et aubergines* Petit suisse Prunes	Salade composée de concombre Bio, maïs Bio vinaigrette* Poisson vapeur Gratin de pommes de terre, chou-fleur, chapelure, Emmental* Mimolette Fruit de saison	Melon Omelette aux pommes de terre Salade verte Bûche mi-chèvre Compote	Salade verte Poulet fafa BBC à la coco* Riz à la courgette Assortiment de fromages Lamingtons* (gâteau australien)	Carottes bio vinaigrette Sauté de boeuf Bio aux olives* Haricots verts Bio* Fromage blanc Bio Eclair chocolat	Salade riz aux crevettes* Quiche lorraine* Salade verte Bio* Assortiments de fromages Yaourt aromatisé	Rillettes de poissons MSC* Boudin noir aux oignons* Purée* Camembert Bio Crumble aux pommes locales*
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 23 au 29 septembre 2024	Oeuf dur mayonnaise* Carbonara de saumon* Coquillettes Bio* Fromage local Raisin	Macédoine de légumes au fromage blanc et curry* Tajine aux boulettes à l'agneau aux épices* Semoule Bio* Edam Bio Banane Bio	Concombre Bio vinaigrette* Hachis parmentier Bio du chef* Salade verte Bio* Camembert Crème aux oeufs du chef au lait local*	Melon Filet de merlu MSC sauce estragon* Brocolis Bio* Emmental Bio* Quatre quart du chef*	Salade de tomates au basilic et huile d'olive Jambon braisé Pommes vapeur Carré frais Crème pistache	Asperges blanches en vinaigrette* Boulettes à l'agneau au romarin* Flan de légumes* Cantal Liégeois café	Melon Sauté de boeuf VF au cumin* Pommes dauphines Fromage bio Tarte au citron
Potage du jour	Potage Dubarry*	Potage de potiron*	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 !

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR



Portage à domicile

Menus du 30 septembre au 13 octobre 2024



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
							Fête des grands pères
Semaine du 30 septembre au 6 octobre 2024	Crêpe au fromage Chili sin de patates douces, haricots rouges et poivrons* - Yaourt sucré Bio Prunes	Salade de pommes de terre et cornichons* Poisson MSC sauce aux herbes* Haricots verts Bio* Cantal AOP Raisin	Salade de blé au maïs* Quiche du chef* Salade verte Bio* Tomme blanche Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette* Galette soja et curry du chef* Purée de pommes de terre* Camembert Bio Crème dessert chocolat	Salade verte Cuisse de poulet Gratin de courge Yaourt sucré Cake du chef	Taboulé* Rôti de dinde BBC froid sauce cocktail* Chou-fleur Bio en vinaigrette* Comté Tarte normande	Salade de museau moutarde à l'ancienne Cuisse de poulet BBC* aux champignons Pommes duchesses Bleu Chou à la vanille
Potage du jour	Potage parmentier*	Potage cultivateur*	Potage à la paysanne*	Potage d'asperges*	Velouté de lentilles	Potage du soleil*	Potage Crécy*

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					repas bas carbone		
Semaine du 7 au 13 octobre 2024	Rillettes de poisson MSC* Sauté de boeuf charolais aux champignons* Coquillettes Bio* Gouda Bio Fruit de saison	Salade de perles au surimi* Couscous au poulet BBC* Légumes / semoule Bio* Coulommiers Banane Bio	Saucisson à l'ail et cornichons Filet de colin MSC pané sauce tomate* Petits pois* Saint Paulin Fruit de saison	Carottes râpées Langue de boeuf Purée de pommes de terre Assortiment de fromages Entremets chocolat au lait Bio*	Céleri Bio* Crumble au chèvre, courge et carottes* Salade verte locale* Selles sur Cher local Poire locale cuite pochée *	Betteraves vinaigrette Lasagnes à la bolognaise* Chou blanc Bio en vinaigrette* Petit suisse Liégeois chocolat	Saucisson sec Boudin blanc VPF Pommes dauphines Edam Bio Tarte au citron meringuée
Potage du jour	Potage Dubarry*	Potage de potiron*	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 14 au 20 octobre 2024



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 14 au 20 octobre 2024	Toast au fromage local et salade* Filet de poisson en sauce Gratin de chou-fleur Bio et pommes de terre* Chanteneige Kiwi Bio	Salade composée de crudités Bio* Filet de poisson Courge butternut Bûche mi-chèvre Fruit de saison	Salade mexicaine* Quiche aux légumes Salade de tomates* Assortiment de fromages Kiwi Bio	Betteraves Bio mimosa* Filet de volaille Epinards à la crème Fromage local Cookie à la carotte et chocolat*	Radis rose et beurre Risotto de potiron et lardons* Yaourt sucré Bio Raisin	Mousse de foie Effiloché de canard* Ecrasé de pommes de terre* Chaource Banane Bio	Terrine de légumes sauce mayonnaise* Oeufs florentins* Riz Bio* Camembert Bio Bestemors* (gâteau soufflé aux pommes norvégien)
	Potage du jour	Potage parmentier*	Potage cultivateur*	Potage à la paysanne*	Potage d'asperges*	Potage aux 3 légumes*	Potage du soleil*

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 21 octobre au 3 novembre 2024



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 21 au 27 octobre 2024	Carottes râpées Bio vinaigrette*	Taboulé Bio*	Oeuf mayonnaise	Pâté de campagne et cornichons	Chiffonnade de laitue vinaigrette*	Salade de gésiers*	Friand au fromage
	Parmentier*	Merguez au jus à l'orientale*	Pizza reine*	Sauté de poulet BBC Bio à l'olive*	Calamars à la romaine	Galette jambon BBC champignons*	Tomates farcies au boeuf*
	aux lentilles corail*	Haricots verts Bio à l'ail*	Salade verte Bio*	Carottes Bio braisées*	Coquillettes Bio*	Salade de pommes de terre aux herbes fraîches*	Riz Bio*
	Emmental Bio	Tomme noire	Yaourt sucré Bio	Camembert Bio	Bûche mi-chèvre	Edam Bio	Coulommiers
	Liégeois vanille	Pomme Bio	Fruit de saison	Roulé de confiture à l'abricot du chef*	Compote	Tarte aux poires	Crème caramel*
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Potage légumes du soleil*	Crème Dubarry*	Potage florentine*	Crème de lentilles*

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 28 octobre au 3 novembre 2024	Betteraves vinaigrette Bio*	Baguette du chef au fromage*	Chou chinois sauce soja*	Carottes râpées Bio à l'orange*	Camembert pané*	Rillettes de porc VPF	Toasts de thon salade verte*
	Filet de merlu MSC sauce ciboulette*	Chakchouka aux oeufs Bio*	Boudin noir	Filet de poisson MSC	Jambon de pays FR	Rôti de boeuf VF*	Saucisse de Monbéliard
	Semoule Bio*	Haricots beurre persillés*	Tortis Bio*	Chou-fleur rôti*	Gratin dauphinois*	Champignons rôtis*	Lentilles Bio*
	Camembert Bio*	Fromage	Yaourt sucré Bio	Mimolette	Fromage blanc Bio	Edam Bio	Petit suisse sucré
	Fruit de saison	Compote pomme-cassis	Fruit de saison Bio	Crème aux oeufs à la citrouille*	Poirat*	Clafoutis aux fruits*	Entremets café*
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 !

