

# Portage à domicile

## Menus du 8 au 21 juillet 2024

|  | lundi                    | mardi  | mercredi  | jeudi                                | vendredi                               | samedi                           | dimanche                    |
|--|--------------------------|--|---|--------------------------------------|--|----------------------------------|-----------------------------|
|  |                          |  |   |                                      |  |                                  | <b>fête nationale</b>       |
| <b>Semaine du 8 au 14 juillet 2024</b> | Tomates au basilic*      | Salade de blé aux dés de jambon*             | <b>Betteraves Bio vinaigrette*</b>                  | Oeuf mayonnaise*                     | Melon                                  | Radis et beurre                  | Saucisson à l'aïl           |
|  | Chipolatas VPF au jus    | <b>Filet de hoki pané MSC sauce tartare*</b> | <b>Spaghettis à la bolognaise végétarienne Bio*</b> | Pilons de poulet VF tex mex froids*  | Crumble légumes du sud, au parmesan et | Sauté de veau VF sauce estragon* | Rognons VF à la bordelaise* |
|  | <b>Semoule Bio*</b>      | <b>Gratin de chou-fleur Bio*</b>             | (sauce aux pois Bio)                                | <b>Salade de pommes de terre Bio</b> | <b>au boeuf gratiné Bio*</b>           | <b>Haricots verts Bio*</b>       | <b>Spaghettis Bio*</b>      |
|  | Saint Nectaire           | <b>Yaourt nature sucré Bio</b>               | <b>Emmental Bio râpé</b>                            | Fromage frais ail et fines herbes    | Brie                                   | Camembert                        | Chèvre                      |
|  | Compote de fruits        | Fraises au sucre                             | Crème aux fruits*                                   | Abricots                             | Gâteau au yaourt du chef*              | Fruit de saison                  | Tarte chocolat              |
| <b>Potage du jour</b>                  | <b>Potage de navets*</b> | <b>Crème de légumes*</b>                     | <b>Velouté de potiron*</b>                          | <b>Potage légumes du soleil*</b>     | <b>Soupe de poisson*</b>               | <b>Potage florentine*</b>        | <b>Crème de lentilles*</b>  |

|   | lundi                                 | mardi  | mercredi                                   | jeudi                                   | vendredi                           | samedi                         | dimanche                                |
|---|---------------------------------------|--|--|---|------------------------------------|--------------------------------|---|
| <b>Semaine du 15 au 21 juillet 2024</b> | Concombre vinaigrette*                | <b>Salade de haricots verts Bio et oeufs durs au balsamique*</b> | Pastèque en dés                            | <b>Carottes râpées vinaigrette Bio*</b> | Feuilleté à la viande              | Salade niçoise*                | Tarte aux poireaux*                     |
|   | <b>Steak haché Bio aux échalotes*</b> | <b>Boulettes de légumineuses Bio sauce tomate*</b>               | <b>Filet de colin MSC sauce au beurre*</b> | <b>Rôti de porc label au thym*</b>      | <b>Blanquette de volaille BBC*</b> | <b>Omelette Bio*</b>           | Langue de boeuf VF*                     |
|   | Pommes noisettes                      | <b>Macaronis Bio*</b>  | <b>Poêlée de légumes / semoule Bio*</b>    | <b>Petits pois Bio*</b>                 | <b>Brocolis Bio*</b>               | <b>Salade verte Bio*</b>       | Pommes vapeur*                          |
|   | Bûchette au chèvre                    | <b>Fromage blanc local au sucre</b>                              | Selles sur Cher                            | Kiri                                    | Tomme grise                        | Cantal                         | Saint-Nectaire                          |
|   | Nectarine cuite rôtie au miel         | Pêche  | Cookie vanille                             | Tarte aux fraises du chef*              | <b>Fruit de saison Bio</b>         | Far breton*                    | Flan caramel                            |
| <b>Potage du jour</b>                   | <b>Velouté de carottes*</b>           | <b>Potage de laitue*</b>   | <b>Soupe à l'oignon*</b>                   | <b>Velouté de petits pois*</b>          | <b>Potage 3 légumes*</b>           | <b>Velouté de champignons*</b> | <b>Potage poireaux pommes de terre*</b> |

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 22 juillet au 4 août 2024

|   | lundi                                       | mardi  | mercredi                     | jeudi                            | vendredi                                   | samedi                            | dimanche                               |
|---|---|--|------------------------------|----------------------------------|--|-----------------------------------|--|
| <b>Semaine du 22 au 28 juillet 2024</b> | Salade verte au fromage vinaigrette*        | Melon  | Radis et beurre              | Macédoine de légumes mayonnaise* | Duo de tomates et concombre sauce bulgare* | Feuilleté champignons             | Pâté de tête persillé                  |
|   | <b>Filet de poisson pané MSC et citron*</b> | <b>Sauté de boeuf label rouge provençal*</b> | <b>Omelette Bio*</b>         | Tomates farcies maison*          | Rôti de dinde VF froid et ketchup*         | Boulettes à l'agneau sauce curry* | Poitrine de veau farcie VF au romarin* |
|   | <b>Boulgour Bio*</b>                        | Purée de carottes*                           | Pommes sautées*              | <b>Riz créole Bio*</b>           | <b>Salade de tortis Bio*</b>               | <b>Epinards Bio à la crème*</b>   | Polenta crémeuse*                      |
|   | Carré de Liguell                            | <b>Gouda Bio</b>                             | Chanteneige nature           | Tomme blanche                    | Yaourt aromatisé                           | Coulommiers                       | Comté                                  |
| Brugnon                                 | Gâteau à l'abricot du chef*                 | Salade de fruits frais*                      | Crème au praliné             | Ananas au coulis de caramel      | <b>Yaourt sucré Bio</b>                    | Paris-Brest                       |  |
| <b>Potage du jour</b>                   | <b>Potage parmentier*</b>                   | <b>Potage cultivateur*</b>                   | <b>Potage à la paysanne*</b> | <b>Potage d'asperges*</b>        | <b>Potage aux 3 légumes*</b>               | <b>Potage du soleil*</b>          | <b>Potage Crécy*</b>                   |

|   | lundi                       | mardi  | mercredi                          | jeudi                              | vendredi                                 | samedi                    | dimanche   |
|---|-----------------------------|--|-----------------------------------|------------------------------------|--|---------------------------|--|
| <b>Semaine du 29 juillet au 4 août 2024</b> | Pastèque et melon en salade | Cake du chef façon pizza (concentré tomates, olives, fromage)* | Champignons de Paris à la crème*  | Tomates vinaigrette et ciboulette* | <b>Betteraves rouges Bio à la crème*</b> | Mortadelle                | Salade de chèvre au miel*                          |
|   | Boule au veau sauce curry*  | <b>Filet de lieu MSC au coulis de crustacés*</b>               | Sandwich jambon/ beurre baguette* | Quiche lorraine*                   | Lasagnes aux petits légumes*             | Risotto au chorizo*       | Tête et langue de veau VF, sauce ravigote*         |
|   | Pommes noisettes            | Gratin de courgettes*  | Chips                             | <b>Salade verte bio*</b>           | Salade de tomates*                       | -                         | Légumes vapeur pommes de terre, carottes, brocolis |
|   | Brie                        | <b>Vache qui rit Bio</b>                                       | <b>Camembert Bio</b>              | Assortiment de fromages            | Gouda                                    | Vache Picon               | <b>Edam Bio</b>                                    |
|   | Entremets chocolat          | <b>Fruit de saison Bio</b>                                     | Flan parisien*                    | Cocktail de fruits                 | Abricots                                 | Brownie*                  | Ile flottante                                      |
| <b>Potage du jour</b>                       | <b>Potage Dubarry*</b>      | <b>Potage de potiron*</b>                                      | <b>Potage des bois*</b>           | <b>Potage vermicelles*</b>         | <b>Potage de poireaux*</b>               | <b>Potage à l'oignon*</b> | <b>Potage du jardinier*</b>                        |

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 5 au 18 août 2024

|                                     | lundi                            | mardi   | mercredi                                    | jeudi  | vendredi                                | samedi                   | dimanche                             |
|-------------------------------------|----------------------------------|---|---|--|---|--------------------------|--------------------------------------|
| <b>Semaine du 5 au 11 août 2024</b> | Concombre bulgare*               | Salami et beurre                              | Melon                                       | Friand au fromage  | <b>Carottes râpées Bio vinaigrette*</b> | Tomates vinaigrette*     | Rosette                              |
|                                     | Paupiette sauce brune            | <b>Aiguillettes de poulet BBC aux herbes*</b> | <b>Poisson du jour MSC sauce à l'aneth*</b> | Oeuf mayonnaise*   | <b>Sauté de porc BBC*</b>               | Boeuf braisé             | Cuisse de canette VF* sauce Bercy*   |
|                                     | <b>Spaghettis Bio au beurre*</b> | Gratin dauphinois maison*                     | <b>Riz pilaf Bio*</b>                       | Salade de pommes de terre (pdt, tomates, maïs, mayonnaise, gruyère, cornichons)* | Ratatouille fraîche*                    | <b>Coquillettes Bio</b>  | <b>Haricots verts Bio au beurre*</b> |
|                                     | Chèvre                           | Petit suisse                                  | <b>Emmental Bio</b>                         | <b>Yaourt nature sucré Bio</b>   | Coulommiers                             | Fromage blanc            | Assortiment de fromages              |
|                                     | Crème pistache                   | <b>Fruit de saison Bio</b>                    | Compote de fruits                           | Pêche  | Panna cotta aux fruits rouges*          | Tiramisù*                | Bavarois au chocolat                 |
| <b>Potage du jour</b>               | <b>Potage parmentier*</b>        | <b>Potage cultivateur*</b>                    | <b>Potage à la paysanne*</b>                | <b>Potage d'asperges*</b>  | <b>Potage aux 3 légumes*</b>            | <b>Potage du soleil*</b> | <b>Potage Crécy*</b>                 |

|                                      | lundi                                       | mardi                                    | mercredi                               | jeudi                                | vendredi                               | samedi                    | dimanche                    |
|--------------------------------------|---|--|--|--------------------------------------|--|---------------------------|-----------------------------|
| <b>Semaine du 12 au 18 août 2024</b> | Salade de perles*                           | Rillettes de thon sur toast*             | <b>Betteraves vinaigrette Bio*</b>     | Assomption                           | Pastèque                               | Oeufs Chimay*             | Mousse de canard            |
|                                      | <b>Escalope de volaille BBC au colombo*</b> | Boulettes au boeuf sauce tomate*         | <b>Filet de poisson MSC au citron*</b> | <b>Sauté de porc BBC au caramel*</b> | Parmentier de pommes de terre au soja* | Andouillette berrichonne* | <b>Filet de dorade MSC*</b> |
|                                      | Poêlée de brocolis aux oignons*             | <b>Haricots verts Bio en persillade*</b> | <b>Semoule Bio*</b>                    | <b>Riz Bio*</b>                      | Salade verte*                          | Pommes pins               | Tomates provençales*        |
|                                      | Fromage blanc sucré                         | Assortiment de fromages                  | Contentin nature                       | Gouda                                | <b>Saint Paulin Bio</b>                | <b>Emmental Bio</b>       | <b>Camembert Bio</b>        |
|                                      | <b>Fruit de saison Bio</b>                  | Crumble aux fruits d'été du chef*        | Nectarine                              | Charlotte aux fraises*               | Crème Chiboust*                        | Liégeois vanille          | Eclair chocolat             |
| <b>Potage du jour</b>                | <b>Potage Dubarry*</b>                      | <b>Potage de potiron*</b>                | <b>Potage des bois*</b>                | <b>Potage vermicelles*</b>           | <b>Potage de poireaux*</b>             | <b>Potage à l'oignon*</b> | <b>Potage du jardinier*</b> |

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 19 août au 1 septembre 2024

|                                      | lundi                      | mardi   | mercredi                     | jeudi                                       | vendredi   | samedi                   | dimanche                 |
|--------------------------------------|----------------------------|---|------------------------------|---|--|--------------------------|--------------------------|
| <b>Semaine du 19 au 25 août 2024</b> | Crêpe au fromage           | <b>Tomates Bio vinaigrette*</b>                   | Radis et beurre              | <b>Salade de haricots verts Bio au thon</b> | Pâté de campagne et cornichon                            | <b>Betteraves Bio*</b>   | Friand aux champignons   |
|                                      | Boudin blanc               | Jambon blanc VPF                                  | Haché au veau UE au thym*    | Rôti de boeuf VF et ketchup*                | <b>Poisson du jour MSC sauce basilic*</b>                | Poêlée camarguaise       | Moussaka*                |
|                                      | Carottes façon Vichy*      | <b>Salade de riz Bio tomates, poivrons, maïs*</b> | <b>Coeur de blé Bio*</b>     | Pommes Dauphines                            | <b>Pommes vapeur Bio et tomates provençales locales*</b> | -                        | <b>Salade verte Bio*</b> |
|                                      | <b>Edam Bio</b>            | <b>Yaourt nature sucré Bio</b>                    | Carré frais                  | <b>Camembert Bio</b>                        | Assortiment de fromages                                  | Chource                  | Edam                     |
|                                      | <b>Fruit de saison Bio</b> | Moelleux chocolat maison*                         | Tarte normande               | Salade de fruits frais*                     | Melon jaune  | Cheesecake*              | Compote de pommes*       |
| <b>Potage du jour</b>                | <b>Potage parmentier*</b>  | <b>Potage cultivateur*</b>                        | <b>Potage à la paysanne*</b> | <b>Potage d'asperges*</b>                   | <b>Potage aux 3 légumes*</b>                             | <b>Potage du soleil*</b> | <b>Potage Crécy*</b>     |

|   | lundi                             | mardi  | mercredi                                 | jeudi                         | vendredi                               | samedi                                    | dimanche                    |
|---|-----------------------------------|--|--|-------------------------------|--|---|-----------------------------|
| <b>Semaine du 26 août au 1 septembre 2024</b> | <b>Concombre Bio vinaigrette*</b> | Taboulé*                                       | Melon                                    | <b>Tomates Bio à la feta*</b> | Oeuf dur mayonnaise*                   | Salade de foie grillé*                    | Pizza aux fromages*         |
|   | Saucisse de volaille VF grillée*  | Filet de poisson fish and chips sauce tartare* | <b>Rôti de porc label froid ketchup*</b> | Couscous végétarien*          | <b>Steak haché Bio sauce tomate*</b>   | <b>Sauté de dinde BBC aux cacahuètes*</b> | Pâté aux pommes de terre*   |
|   | Pommes noisettes                  | Ratatouille*                                   | <b>Salade de pâtes Bio*</b>              | <b>à la semoule Bio*</b>      | Purée de légumes du chef*              | <b>Riz Bio</b>                            | <b>Salade verte Bio*</b>    |
|   | Saint Nectaire                    | Petit suisse sucré                             | Fromage de chèvre                        | <b>Emmental Bio</b>           | Assortiment de fromages                | Mimolette                                 | Gouda                       |
|   | Compote                           | <b>Fruit de saison Bio</b>                     | Crème dessert                            | Fruit de saison               | <b>Riz au lait local à la vanille*</b> | Banane au chocolat*                       | Moelleux au caramel*        |
| <b>Potage du jour</b>                         | <b>Potage Dubarry*</b>            | <b>Potage de potiron*</b>                      | <b>Potage des bois*</b>                  | <b>Potage vermicelles*</b>    | <b>Potage de poireaux*</b>             | <b>Potage à l'oignon*</b>                 | <b>Potage du jardinier*</b> |

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 !

