

Portage à domicile

Menus du 8 au 21 juillet 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
							fête nationale
Semaine du 8 au 14 juillet 2024	Tomates au basilic*	Salade de blé aux dés de jambon*	Betteraves Bio vinaigrette*	Oeuf mayonnaise*	Melon	Radis et beurre	Saucisson à l'aïl
	Chipolatas VPF au jus	Filet de hoki pané MSC sauce tartare*	Spaghettis à la bolognaise végétarienne Bio*	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*
	Semoule Bio*	Gratin de chou-fleur Bio*	(sauce aux pois Bio)	Salade de pommes de terre Bio	au boeuf gratiné Bio*	Haricots verts Bio*	Spaghettis Bio*
	Saint Nectaire	Yaourt nature sucré Bio	Emmental Bio râpé	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
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 15 au 21 juillet 2024	Concombre vinaigrette*	Salade de haricots verts Bio et oeufs durs au balsamique*	Pastèque en dés	Carottes râpées vinaigrette Bio*	Feuilleté à la viande	Salade niçoise*	Tarte aux poireaux*
	Steak haché Bio aux échalotes*	Boulettes de légumineuses Bio sauce tomate*	Filet de colin MSC sauce au beurre*	Rôti de porc label au thym*	Blanquette de volaille BBC*	Omelette Bio*	Langue de boeuf VF*
	Pommes noisettes	Macaronis Bio*	Poêlée de légumes / semoule Bio*	Petits pois Bio*	Brocolis Bio*	Salade verte Bio*	Pommes vapeur*
	Bûchette au chèvre	Fromage blanc local au sucre	Selles sur Cher	Kiri	Tomme grise	Cantal	Saint-Nectaire
	Nectarine cuite rôtie au miel	Pêche	Cookie vanille	Tarte aux fraises du chef*	Fruit de saison Bio	Far breton*	Flan caramel
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 22 juillet au 4 août 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 22 au 28 juillet 2024	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
	Filet de poisson pané MSC et citron*	Sauté de boeuf label rouge provençal*	Omelette Bio*	Tomates farcies maison*	Rôti de dinde VF froid et ketchup*	Boulettes à l'agneau sauce curry*	Poitrine de veau farcie VF au romarin*
	Boulgour Bio*	Purée de carottes*	Pommes sautées*	Riz créole Bio*	Salade de tortis Bio*	Epinards Bio à la crème*	Polenta crémeuse*
	Carré de Liguil	Gouda Bio	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	Yaourt sucré Bio	Paris-Brest	
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 29 juillet au 4 août 2024	Pastèque et melon en salade	Cake du chef façon pizza (concentré tomates, olives, fromage)*	Champignons de Paris à la crème*	Tomates vinaigrette et ciboulette*	Betteraves rouges Bio à la crème*	Mortadelle	Salade de chèvre au miel*
	Boule au veau sauce curry*	Filet de lieu MSC au coulis de crustacés*	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	Salade verte bio*	Salade de tomates*	-	Légumes vapeur pommes de terre, carottes, brocolis
	Brie	Vache qui rit Bio	Camembert Bio	Assortiment de fromages	Gouda	Vache Picon	Edam Bio
	Entremets chocolat	Fruit de saison Bio	Flan parisien*	Cocktail de fruits	Abricots	Brownie*	Ile flottante
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 19 août au 1 septembre 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 19 au 25 août 2024	Crêpe au fromage	Tomates Bio vinaigrette*	Radis et beurre	Salade de haricots verts Bio au thon	Pâté de campagne et cornichon	Betteraves Bio*	Friand aux champignons
	Boudin blanc	Jambon blanc VPF	Haché au veau UE au thym*	Rôti de boeuf VF et ketchup*	Poisson du jour MSC sauce basilic*	Poêlée camarguaise	Moussaka*
	Carottes façon Vichy*	Salade de riz Bio tomates, poivrons, maïs*	Coeur de blé Bio*	Pommes Dauphines	Pommes vapeur Bio et tomates provençales locales*	-	Salade verte Bio*
	Edam Bio	Yaourt nature sucré Bio	Carré frais	Camembert Bio	Assortiment de fromages	Chource	Edam
	Fruit de saison Bio	Moelleux chocolat maison*	Tarte normande	Salade de fruits frais*	Melon jaune	Cheesecake*	Compote de 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 26 août au 1 septembre 2024	Concombre Bio vinaigrette*	Taboulé*	Melon	Tomates Bio à la feta*	Oeuf dur mayonnaise*	Salade de foie grillé*	Pizza aux fromages*
	Saucisse de volaille VF grillée*	Filet de poisson fish and chips sauce tartare*	Rôti de porc label froid ketchup*	Couscous végétarien*	Steak haché Bio sauce tomate*	Sauté de dinde BBC aux cacahuètes*	Pâté aux pommes de terre*
	Pommes noisettes	Ratatouille*	Salade de pâtes Bio*	à la semoule Bio*	Purée de légumes du chef*	Riz Bio	Salade verte Bio*
	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Fromage de chèvre	Emmental Bio	Assortiment de fromages	Mimolette	Gouda
	Compote	Fruit de saison Bio	Crème dessert	Fruit de saison	Riz au lait local à la vanille*	Banane au chocolat*	Moelleux au caramel*
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 !

