

# Portage à domicile

## Menus du 4 au 17 novembre 2024

Semaine 45	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 4 au 10 novembre 2024</b>	Macédoine mayonnaise*	<b>Betteraves vinaigrette Bio*</b>	Céleri rémoulade*	Chiffonnade de laitue, croûtons et fromage*	<b>Endives aux pommes HVE*</b>	Friand au fromage	Rosette et cornichon
	Cordon bleu	<b>Goulash de boeuf Bio (sauce au paprika)*</b>	Façon Carbonara*	Strogonoff végétarien aux champignons et haricots rouges*	<b>Filet de merlu MSC sauce citron*</b>	Boudin noir VF	Andouillette VF berrichonne*
	Haricots verts persillés*	<b>Semoule Bio*</b>	<b>Macaronis Bio</b>	<b>Riz Bio créole*</b>	<b>Gratin de brocolis Bio à la crème*</b>	Purée*	Choux de Bruxelles persillés*
	Edam	Brie	Bûche mi-chèvre	Tomme noire	Mimolette	Camembert	Comté
	Fruit de saison	Salade de fruits frais*	Yaourt aux fruits	Compote de pommes	Rose des sables du chef*	Fruit de saison	Paris-Brest
<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>
Semaine 46	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 11 au 17 novembre 2024</b>	<b>l'Armistice</b>				<b>repas Antarctique</b>		
	Museau vinaigrette*	Pâté de foie cornichon	Crosillon au fromage	<b>Carottes râpées Bio*</b>	Salade iceberg et ses glaçons de Feta*	Salade d'endives aux noix	<b>Betteraves Bio en vinaigrette*</b>
	<b>Cuisse de poulet BBC au jus*</b>	Boulettes végétales*	Steak haché, sauce échalote persillée*	Parmentier de légumes aux lentilles*	<b>Colin MSC aux fruits de mer*</b>	Lasagnes à la bolognaise*	Langue de boeuf sauce piquante*
	Butternut rôtie	Semoule au beurre	<b>Penne Bio</b>	Salade verte vinaigrette*	Riz aux oignons*	Salade verte	Pommes vapeur
	Petit Suisse sucré	Emmental	Assortiment de fromages	St Paulin	Fromage blanc façon igloo	Bleu	<b>Edam Bio</b>
Liégeois café	Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture	Compote	Icebergs flottants (îles flottantes et mini marshmallows)	Chou à la vanille	Tarte aux pommes*	
<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 18 novembre au 1 décembre 2024

Semaine 47	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 18 au 24 novembre 2024</b>	Cake aux champignons*	Saucisson à l'ail	Radis noir râpé vinaigrette	Brocolis vinaigrette*	Poireaux vinaigrette*	<b>Rillettes de poisson MSC*</b>	Terrine de campagne et cornichon
	<b>Colombo de volaille BBC*</b>	Paella végétarienne*	Lamelles de kebab	Pot au feu*	<b>Filet de colin MSC sauce aneth*</b>	Quiche lorraine*	Sauté de boeuf VF au vin rouge*
	Brocolis vapeur*	Riz IGP et légumes (carottes, poireaux, tomates, pois chiches, petits pois)*	Potatoes	Légumes du pot et pommes de terre*	<b>Gratin de chou-fleur et pommes de terre Bio béchamel*</b>	Salade verte*	<b>Penne Bio*</b>
	<b>Munster AOP</b>	<b>Emmental Bio</b>	Bûche mi-chèvre	Tomme noire	Ramequin de fromage blanc	Assortiment de fromages	Camembert
<b>Prune Bio</b>	<b>Pomme Bio</b>	Compote pomme fraise	<b>Crème aux oeufs du chef au lait local*</b>	<b>Coupe banane Bio au chocolat*</b>	Compote	Gâteau de la chef*	
<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>
Semaine 48	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 25 novembre au 1 décembre 2024</b>	Céleri râpé sauce fromage blanc et ciboulette*	<b>Carottes râpées Bio au citron*</b>	<b>Rillettes de colin d'Alaska MSC et toast*</b>	Salade riz aux crevettes*	Salade d'endives	Salade de pommes de terre et harengs*	Salami et beurre
	<b>Sauté de poulet BBC façon blanquette*</b>	<b>Emincé de volaille BBC</b>	Jambon braisé sauce forestière*	Quiche fromagère*	Cheeseburger	Chou farci*	Rissollette de veau panée*
	Ratatouille hivernale du chef (butternut, carottes)*	Purée de potimarron*	<b>Petits pois Bio au jus</b>	Salade verte	Frites	<b>Riz Bio*</b>	Salsifis persillés
	Brie	Edam	<b>Camembert Bio</b>	Vache qui rit	<b>Emmental Bio</b>	Saint Nectaire	Vache Picon
Gâteau à la peau de banane caramélisée et pépites de chocolat*	Beignet au sucre	Mousse au chocolat du chef*	<b>Raisin Bio</b>	Compote de poires	Bavarois au chocolat	Eclair café	
<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 2 au 15 décembre 2024

Semaine 49	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 2 au 8 décembre 2024</b>	Macédoine*	<b>Chou-fleur Bio en vinaigrette*</b>	Poireaux vinaigrette*	Salade de blé*	Mousse de foie et cornichons	Champignons à la grecque*	Toast de thon*
	<b>Colin pané MSC sauce tomate*</b>	Pasta party	Pizza au poulet	<b>Boeuf label rouge bourguignon*</b>	<b>Fricassée de merlu MSC gratiné*</b>	Choucroute garnie*	Tête et langue de veau*
	<b>Riz Bio pilaf*</b>	sauce trois fromages*	Salade verte vinaigrette*	<b>Purée de carottes Bio</b>	Panais poêlés*	-	Brocolis, pommes de terre, carottes*
	<b>Yaourt sucré Bio</b>	Petit suisse sucré	<b>Vache qui rit Bio</b>	<b>Fromage local</b>	Assortiment de fromages	<b>Edam Bio</b>	Coulommiers
	Smoothie de fruits du chef*	<b>Pomme Bio</b>	Crème dessert chocolat*	Clémentines	<b>Clafoutis aux poires HVE du chef*</b>	Cocktail de fruits	Gâteau au caramel*
<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>
Semaine 50	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 9 au 15 décembre 2024</b>	<b>Carottes râpées Bio*</b>	<b>Salade de haricots verts Bio vinaigrette à l'échalote*</b>	Saucisson à l'ail et cornichons	Céleri rémoulade*	<b>repas bas carbone</b>		Asperges sauce mousseline*
	Tartiflette*	<b>Saucisse label BBC</b>	Boulettes au veau façon tajine*	Aiguillettes de poulet à la normande*	Mousse de carottes du chef et son toast*	Camembert pané sur son lit de salade*	<b>Hachis parmentier au boeuf Bio*</b>
	Salade verte vinaigrette*	<b>Lentilles Bio*</b>	Tajine de légumes*	<b>Petits pois Bio*</b>	Falafel du chef sauce sauce tomate	Saumonette à l'oseille*	Fondue de chicons*
	<b>Bûchette de chèvre Bio</b>	Brie	Saint Paulin	<b>Gouda Bio</b>	Légumes couscous*	Perles de blé*	Tomme noire
	Compote pomme-vanille	Banane	Salade d'agrumes	<b>Gâteau du chef aux oeufs Bio*</b>	<b>Fromage de chèvre local</b>	Assortiment de fromages	Gâteau du chef
<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>

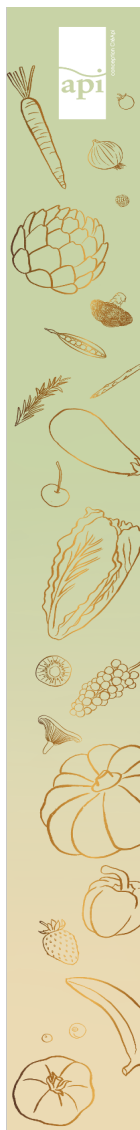
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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 16 au 22 décembre 2024



**CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION**

Semaine 51	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 16 au 22 décembre 2024	Rosette*	Feuilleté au fromage du chef*	<b>Carottes râpées Bio vinaigrette*</b>	Salade verte à l'Emmental*	Pâté de campagne et cornichon	Terrine aux deux poissons	Salade verte*
	<b>Lasagnes de saumon MSC*</b>	<b>Flan aux oeufs Bio salé au fromage*</b>	<b>Blé Bio au jambon et Emmental façon risotto*</b>	<b>Boeuf mode label rouge*</b>	Emincé de volaille sauce aux herbes	Veau Marengo	Charcuterie
	Salade verte	Salade d'endives	-	Purée de légumes*	Riz pilaf	<b>Gratin de chou-fleur Bio*</b>	Raclette de la chef*
	<b>Fromage blanc sucré Bio</b>	Tomme	Bûche mi-chèvre	St Paulin	Camembert	Emmental	-
	Poire au chocolat	Liégeois café	<b>Compote de pommes HVE et bananes*</b>	Riz au lait au caramel*	Clémentines	Crème caramel*	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>

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 entrainer 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 23 décembre 2024 au 5 janvier 2025



**CUISINONS**  
**L'AVENIR**  
**AVEC PASSION**

Semaine 52	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
			repas de Noël				
Semaine du 23 au 29 décembre 2024	Taboulé aux raisins secs	Oeuf mayonnaise	Mousse de canard et confit d'oignon	Salade d'endives au bleu et poires HVE	Salade Coleslaw	Rosette et beurre	Terrine de légumes sauce cocktail*
	Tortilla aux pommes de terre Bio	Pizza reine	Suprême de volaille sauce aux marrons	Sauté de poulet label à l'olive	Calamars à la romaine et sauce tartare	Croque-Monsieur*	Rognonnade*
	Haricots verts	Salade verte	Pommes duchesse / Haricots verts	Duo de carottes et panais	Riz Bio créole	Salade d'endives*	Tagliatelles*
	Tomme noire	Yaourt Bio sucré	Comté	Camembert	Bûche mi-chèvre	Edam Bio	Camembert Bio
	Fruit de saison	Clémentines	Bûche et clémentine	Roulé de confiture à la fraise du chef	Liégeois au chocolat	Panna cotta*	Cookie
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles*
Semaine 53	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
			repas du nouvel an				
Semaine du 30 décembre au 5 janvier 2025	Carpaccio de betteraves à la vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette au curry	Salade de chèvre chaud	Carottes râpées vinaigrette au citron	Brocolis vinaigrette	Cervelas vinaigrette*	Coeur de palmier en vinaigrette*
	Fajitas au poulet épicé	Chipolatas grillées	Rôti de boeuf	Marmite du pêcheur (poisson MSC)	Boulettes végétales de légumineuses Bio	Tortis à la bolognaise (boeuf Bio)*	Jambon grillé sauce Madère*
	Salade verte	Lentilles	Butternut rôtie	Embeurrée de chou vert	Purée de courge	-	Flan de légumes*
	Camembert	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Emmental	Yaourt sucré	Carré frais	Emmental Bio*
	Fromage blanc à la confiture	Clémentines	Bavarois aux fruits	Brownie	Compote de pommes HVE	Crème praliné	Tarte aux myrtilles
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 !