

Portage à domicile

Menus du 6 au 19 janvier 2025

Semaine 2	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	Epiphanie						
Semaine du 6 au 12 janvier 2025	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves Bio vinaigrette *	Céleri rémoulade	Carottes râpées Bio vinaigrette*	Salade de pâtes*	Champignons à la grecque	Toast de thon MSC*
	Poisson pané MSC	Sauté de poulet BBC sauce forestière*	Jambon grillé VPF sauce moutarde*	Mac and cheese*	Sauté de boeuf charolais aux oignons*	Choucroute garnie	Rissolette de veau panée
	Haricots verts à l'ail*	Potimarron rôti*	Ecrasé de pommes de terre Bio*	à la Raclette	Chou-fleur Bio béchamel*	-	Panais rôtis*
	Assortiment de fromages	Brie	Bûche mi-chèvre	Petit suisse sucré	Mimolette	Camembert Bio	Saint Nectaire
	Galette des rois frangipane	Riz au lait	Compote pomme-poire HVE*	Ananas au sirop	Clémentines Bio	Eclair café	Bavarois 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*
Semaine 3	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					repas Europe		
Semaine du 13 au 19 janvier 2025	Rillettes de porc et cornichons (VPF)	Chou blanc aux pommes HVE*	Endives à l'Emmental*	Lentilles vinaigrette*	Entrée portugaise : Accras de morue coulis de tomate	Terrine de campagne (VF)	Salade de pommes de terre aux harengs*
	Fricassée de colin MSC à la crème*	Haut de cuisse de poulet label rouge rôti* et ketchup	Boulettes au boeuf Bio*	Chipolatas BBC	Plat italien : Spaghettis Bio à la carbonara*	Sauté de boeuf BBC vigneron*	Steak haché VBF sauce échalotes*
	Semoule Bio*	Petits pois au jus*	Etuvée de carottes Bio*	Haricots beurre persillés*	-	Penne Bio*	Chou vert Bio*
	Tomme noire	Assortiment de fromages	Camembert	Emmental Bio	Fromage hollandais : Gouda	Bleu	Chaource
	Banane Bio	Liégeois chocolat	Compote pomme-banane*	Smoothie de fruits*	Dessert anglais : Pudding*	Crème vanille	Paris-Brest
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 janvier au 2 février 2025

Semaine 4	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 20 au 26 janvier 2025	Friand au fromage	Carottes râpées Bio*	Chou rouge Bio* râpé	Betteraves rouges Bio vinaigrette*	Céleri rémoulade	Croisillon aux champignons	Mortadelle (VF) au beurre
	Hachis végétarien à l'égréné de pois Bio*	Emincé de volaille BBC à la tomate*	Sauté de porc BBC aux olives*	Boulettes de soja au basilic	Blanquette de veau VBF*	Boudin noir VPF	Langue de boeuf (IMPORT) sauce piquante*
	Salade verte*	Penne Bio	Pommes noisettes	Pomme de terre vapeur*	Purée de panais*	Compote de pommes	Petits pois Bio*
	Yaourt nature Bio	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Edam Bio	Camembert	Camembert Bio	Assortiment de fromages
	Fruit de saison	Poire au sirop sauce chocolat	Crème au caramel	Salade de fruits	Gâteau à la cannelle*	Ile flottante	Chou à la vanille
Potage du jour	Potage parmentier*	Potage cultivateur*	Potage à la paysanne*	Potage d'asperges*	Potage aux 3 légumes*	Potage du soleil*	Potage Crécy*
Semaine 5	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 27 janvier au 2 février 2025	Salade de perles au surimi*	Macédoine de légumes à la vinaigrette*	Butternut râpée vinaigrette*	Champignons à la grecque	Chou blanc vinaigrette*	Terrine de légumes	Salade de riz Bio aux crevettes*
	Calamars à la romaine	Chipolatas BBC grillées*	Escalope de jambon local*	Carbonade de boeuf charolais*	Chili sin carne (égréné Bio)*	Andouillette grillée VF	Boulettes à l'agneau au cumin*
	Epinards à la crème*	Risonis*	Haricots verts Bio*	Purée de chou fleur*	Riz créole Bio*	Choux de Bruxelles aux lardons*	Légumes couscous
	Fromage blanc	Brie	Camembert Bio	Tomme blanche	Gouda Bio	Emmental Bio	Cantal
	Pomme HVE	Ananas frais	Yaourt aux fruits	Banane Bio	Crème dessert au chocolat	Tarte aux pommes*	Eclair au café
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 3 au 16 février 2025

Semaine 6	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
		repas bas carbone					
Semaine du 3 au 9 février 2025	Salade de mâche à l'Emmental*	Chou-fleur en vinaigrette*	Rosette (VF) et cornichon	Céleri mayonnaise*	Salade de chou chinois*	Taboulé*	Salade de museau*
	Colin pané MSC et citron*	Sauté de poulet BBC*	Quiche lorraine*	Boeuf charolais bourguignon*	Poisson du marché sauce beurre blanc*	Boudin blanc	Cuisse de poulet BBC aux herbes*
	Gratin de brocolis*	Coquillettes Bio et fromage râpé	Salade d'endives vinaigrette*	Purée de carottes Bio*	Riz pilaf Bio*	Pommes dauphines	Petits pois Bio*
	Yaourt sucré Bio	Yaourt nature Bio	Edam Bio	Chanteneige	Cantal	Camembert Bio	Bleu
Crêpe au sucre*	Poire au sirop sauce chocolat	Crème au caramel	Salade de fruits	Gâteau à la cannelle*	Liégeois vanille	Tarte Bourdaloue	
Potage du jour	Velouté à l'ail*	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 !



Portage à domicile

Menus du 10 au 23 février 2025

Semaine 7	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 10 au 16 février 2025	Poireaux vinaigrette*	Saucisson (VF) à l'ail et cornichons	Carottes Bio râpées au maïs*	Friand au fromage	Endives sauce blanche*	Rillettes de colin MSC*	Harengs en fourrure (carotte et betterave)*
	Saucisse de Toulouse VPF*	Boulettes au boeuf Bio sauce aux épices*	Pizza au poulet, tomate et Mozzarella*	Nuggets de blé	Gratin de macaronis au merlu MSC*	Quiche au fromage*	Jambon braisé sauce forestière*
	Lentilles Bio aux carottes*	Brocolis	Salade verte*	Purée de butternut*	(macaronis Bio)	Haricots verts Bio*	Petits pois*
	Brie	Bûche mi-chèvre Bio	Saint Paulin	Emmental Bio	Camembert	Yaourt sucré Bio	St Nectaire
	Kiwis Bio	Donut	Liégeois vanille	Salade de fruits	Compote aux pommes	Crème chiboust	Pudding*
Potage du jour	Potage Dubarry*	Potage de potiron*	Potage des bois*	Potage vermicelles*	Potage de poireaux*	Potage à l'oignon*	Potage du jardinier*
Semaine 8	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 17 au 23 février 2025	Salade au pesto*	Carottes râpées Bio*	Betteraves Bio en vinaigrette*	Radis roses et beurre	Poireaux vinaigrette*	Salade d'endives au noix*	Mâche aux gésiers*
	Emince de langue de boeuf (IMPORT)*	Lasagnes végétariennes*	Filet de Hoki sauce Nantua*	Pilons (VF) marinés rôtis*	Boulettes au boeuf Bio sauce tomate*	Rôti de boeuf VBF	Saucisse Montbéliard IGP
	Ecrasé de courges Bio*	Salade verte*	Petits pois Bio*	Potatoes	Semoule Bio*	Gratin dauphinois*	Lentilles Bio*
	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Gouda Bio	Edam Bio	Brie	Fromage blanc Bio	Coulommiers
	Banane Bio	Pomme HVE rôtie au four*	Salade de fruits	Poire HVE	Cookies	Crème café	Gâteau au yaourt*
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 !

