

Portage à domicile

Menus du 24 février au 9 mars 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 24 février au 2 mars 2025					Repas Asie		
	Poireaux vinaigrette*	Friand au fromage	Céleri Bio rémoulade*	Carottes râpées Bio vinaigrette*	Salade de riz, petits pois, crevettes*	Salade verte au crottin de chèvre*	Saucisson sec VF*
	Mijoté de colin MSC au lait de coco*	Boeuf charolais VBF aux carottes	Cordon bleu de dinde VF	Omelette Bio aux fines herbes	Sauté de porc BBC au caramel	Filet mignon de porc VF à la moutarde*	Rôti de boeuf charolais VBF
	Semoule Bio	Brocolis Bio et pommes de terre Bio au beurre*	Petits pois et carottes Bio*	Coquillettes Bio*	Poêlée de légumes asiatiques / Nouilles chinoises	Pommes noisettes	Salsifis
	Brie	Bûche mi-chèvre	Edam	Emmental Bio râpé	Yaourt sucré Bio	Coulommiers Bio	Chèvre
Poire HVE	Kiwis Bio	Mousse au chocolat du chef*	Compote pomme-poire Bio*	Crème coco coulis aux fruits exotiques	Salade de fruits*	Tarte à la rhubarbe*	
Potage du jour	Potage Crécy*	Crème de légumes Bio*	Velouté de potiron*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Potage de légumes Bio*

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 3 au 9 mars 2025				Carnaval de Nice			
	Salade de riz Bio et betteraves ciboulette*	Radis et beurre	Betteraves Bio mimosa*	Rosette Lyonnaise VF et cornichons	Terrine de campagne VF	Rillettes de poisson MSC	Mortadelle VF
	Fricassée de lieu MSC gratiné*	Hachis égréné boeuf VBF parmentier*	Rissolette de veau VF	Sauté de poulet BBC*	Omelette aux pommes de terre* aux oeufs Bio	Tête et langue de veau VF sauce ravigote*	Rôti de dinde BBC*
	Haricots verts Bio*	Salade verte	Pommes dauphines	Chou-fleur Bio gratiné*	Salade verte	Légumes du pot Bio	Choux de Bruxelles au lard VF*
	Camembert	Chèvre local	Camembert Bio	Gouda	Carré frais	Emmental	Edam Bio
Pomme locale	Banane Bio et coulis de caramel*	Entremets chocolat au lait local*	Beignet au chocolat	Ananas frais	Yaourt vanille Bio	Eclair au 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 !



Portage à domicile

Menus du 10 au 23 mars 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
						Pâques	
Semaine du 10 au 16 mars 2025	Salade de pommes de terre Bio à l'ancienne*	Mousse de foie VF	Betteraves Bio mimosa*	Oeuf Bio mayonnaise	Radis rose et beurre	Saucisson à l'ail VF	Pâté en croûte VF
	Filet de colin MSC meunière*	Sauté de dinde label rouge à la forestière*	Pizza du chef*	Lasagnes à la bolognaise VBF aux légumes	Merlu MSC*	Fricassée de foie de volaille VF*	Cuisse de canard VF*
	Fondue d'épinards*	Pommes noisettes	Salade d'endives	Salade verte Bio	Gratin de chou-fleur et pommes de terre Bio*	Coquillettes Bio	Céleri Bio*
	Bleu	Emmental Bio	Bûche mi-chèvre	Fromage blanc sucré	Tomme noire	Coulommiers Bio	Edam
	Clémentines	Pomme locale	Cake à la noix de coco*	Compote du chef*	Crème vanille	Poire rôtie*	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 épinards Bio*

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					journée internationale sans viande		
Semaine du 17 au 23 mars 2025	Carottes Bio et Mozzarella*	Salade piémontaise (jambon VF)*	Macédoine vinaigrette*	Concombre bulgare*	Carottes Bio râpées vinaigrette*	Salade de gésiers UE*	Saucisson sec VF
	Rôti de veau VBF LBC sauce brune*	Waterzoï de colin MSC*	Nuggets de volaille VF	Haut de cuisse de poulet label rouge sauce moutarde et miel*	Gratin aux oignons et pommes de terre Bio (oeufs et pommes de terre Bio)*	Langue de boeuf sauce piquante IMPORT*	Côte de porc grillée BBC*
	Purée de courge*	Haricots verts Bio persillés*	Potatoes	Riz pilaf Bio*	Salade verte Bio	Pâtes Bio	Carottes Bio*
	Saint Nectaire AOP	Suisse sucré	Emmental	Camembert	Bûche mi-chèvre	Edam	Chanteneige
	Quatre quart du chef multicolore*	Coupe banane Bio chocolat*	Crème caramel	Mousse au chocolat	Pomme Bio rôtie*	Entremets pistache*	Bavarois au chocolat
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 !





**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

Portage à domicile

Menus du 24 mars au 6 avril 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
				repas bas carbone			
Semaine du 24 au 30 mars 2025	Salade verte à l'Emmental Bio* Sauté de boeuf VBF charolais à la tomate* Petits pois Bio* Tomme blanche Roulé confiture*	Carottes râpées vinaigrette* Filet de lieu MSC à la bordelaise * Purée de légumes Bio* Emmental Bio Compote pomme-fraise	Salade de maïs et radis* Sauté de porc VPF BBC au jus* Lentilles Bio* Faisselle Eclair vanille	Oeuf Bio mayonnaise* Mac and cheese Bio* (gratin de pâtes Bio au fromage Bio) Yaourt Bio Fruit de saison Bio	Concombre vinaigrette* Boudin noir VPF Potatoes au paprika* Bûchette de chèvre Bio Fromage blanc Bio à la confiture*	Terrine campagnarde VF Omelette aux oeufs Bio Salade verte Edam Crème chocolat	Sardines (FR) Quiche lorraine (lardons VF)* Salade de chou rouge au cumin* Coulommiers 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 31 mars au 6 avril 2025	Crêpe au fromage Rôti de boeuf VBF charolais et ketchup* Chou-fleur Bio en gratin* Gouda Pomme locale	Taboulé* Sauté de poulet BBC basquaise* Carottes braisées Bio Brie Clémentines	Carottes râpées Bio façon maltaise (jus d'orange) Chipolatas VF Flageolets* Saint Paulin Crème aux oeufs Bio au caramel*	Rillettes de poisson MSC* Colin MSC pané et citron Purée de légumes Bio* Fromage blanc Abricots au sirop	Concombre mimosa vinaigrette* Quiche aux légumes Salade verte Edam Cookie du chef aux oeufs Bio*	Feuilleté Dubarry Boulettes au boeuf VBF sauce tomate Pâtes Bio Camembert Fruit de saison	Mousse de canard VF Andouillette VPF Choux de Bruxelles Tomme noire Tarte au citron
Potage du jour	Potage de navet*	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 7 au 20 avril 2025



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

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



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 7 au 13 avril 2025	Crêpe aux champignons	Carottes râpées vinaigrette*	Macédoine mayonnaise*	Betteraves Bio vinaigrette*	Concombre vinaigrette*	Mortadelle VF	Poireau vinaigrette*
	Hachis parmentier VF	Boulettes à l'agneau UE*	Rougail de saucisses VF*	Filet de colin MSC sauce crème*	Calamars UE à la romaine sauce tartare*	Cuisse de poulet rôtie BBC	Paupiette de lapin VF
	Salade verte Bio	Semoule Bio*	Haricots verts Bio*	Poêlée de légumes*	Penne au beurre*	Lentilles Bio	Riz Bio
	Bûche mi-chèvre	Fromage	Fromage blanc	Emmental	Camembert Bio	Chanteneige	Edam Bio
	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Banane	Donut	Pomme au four*	Panna cotta	Poirat*
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 14 au 20 avril 2025	Torsades au pesto*	Salade Coleslaw (chou Bio, carottes Bio, vinaigrette)*	Macédoine	Radis roses vinaigrette*	Betteraves vinaigrette*	Rillettes de porc VF	Pain de colin MSC*
	Boulettes de soja à la tomate*	Jambon blanc VPF	Lasagnes à la bolognaise* VF	Steak haché VF et ketchup*	Filet de hoki MSC à l'aneth*	Sauté de poulet BBC basquaise*	Sauté de veau VF printanier*
	Chou-fleur Bio rôti *	Pommes noisettes	Salade verte Bio*	Courgettes Bio braisées*	Riz créole Bio*	Coquillettes Bio*	Gratin dauphinois*
	Petit suisse sucré	Tomme noire	Edam	Bûche mi-chèvre	Fromage	Fromagée	Camembert Bio
	Fruit de saison	Ile flottante	Salade de fruits*	Poire	Brownie*	Crème praliné*	Tarte aux pommes locales*
Potage du jour	Potage de panais*	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 !