



# Portage à domicile

## Menus du 21 avril au 4 mai 2025

Semaine 17	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	<b>de Pâques</b>				<b>repas bas carbone</b>		
<b>Semaine du 21 au 27 avril 2025</b>	Pâté de Pâques (chair à saucisse VF)*  Mignonin de veau VF*  Gratin dauphinois*  Comté  Nid de Pâques du chef*	Friand au fromage  Omelette en flan au jambon*  <b>Salade verte Bio*</b>  <b>Yaourt Bio nature</b>  Chou à la vanille	<b>Oeuf Bio mayonnaise</b>  <b>Sauté de poulet BBC à l'olive*</b>  Purée de courgettes*  <b>Camembert Bio</b>  <b>Banane Bio</b>	Salade parisienne (salade verte, jambon VF)*  <b>Blanquette de colin MSC*</b>  <b>Carottes Bio poêlées*</b>  <b>Emmental Bio</b>  Liégeois chocolat	<b>Salade de haricots verts Bio à l'échalote*</b>  Pizza tomate, Mozzarella, Emmental*  <b>Salade verte Bio*</b>  Tomme blanche  Salade de fruits frais	Salade de tomates*  Boudin noir VF  <b>Purée de pommes de terre Bio*</b>  Bleu  Crème praliné	Salade d'asperges*  Boulettes d'agneau UE au cumin*  <b>Semoule Bio</b>  Assortiment de fromages  Tarte au citron
<b>Potage du jour</b>	<b>Potage de navets*</b>	<b>Crème de légumes*</b>	<b>Velouté de lentilles Bio*</b>	<b>Potage légumes du soleil*</b>	<b>Soupe de poisson*</b>	<b>Potage florentin*</b>	<b>Crème de carottes*</b>
Semaine 18	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
				<b>1er mai</b>			
<b>Semaine du 28 avril au 4 mai 2025</b>	<b>Carottes Bio râpées vinaigrette*</b>  Steak haché au boeuf VBF  Frites  Bûche mi-chèvre  <b>Compote pomme HVE et banane Bio du chef</b>	<b>Céleri Bio rémoulade*</b>  <b>Omelette en flan au fromage (oeufs Bio)*</b>  Gratin de brocolis et pommes de terre*  <b>Camembert Bio</b>  Ile flottante	<b>Toast au chèvre local*</b>  <b>Filet de merlu MSC sauce ciboulette*</b>  Gratin de chou-fleur*  Assortiment de fromages  Kiwi FR	Asperges à la crème*  Boudin blanc VF  Haricots beurre persillés*  Emmental  Bavarois chocolat	<b>Betteraves Bio à la vinaigrette*</b>  Sauté de veau VBF Marengo*  <b>Tortis Bio</b>  Mimolette  Salade de fruits frais	Salade de museau VF en vinaigrette  Quiche provençale*  Mâche  Suisse sucré  Liégeois café	Taboulé*  Andouillette VF  Pommes dauphines  <b>Edam Bio</b>  Paris-Brest
<b>Potage du jour</b>	<b>Potage cultivateur*</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 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 5 au 18 mai 2025

Semaine 19	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
				<b>victoire 1945</b>			
<b>Semaine du 5 au 11 mai 2025</b>	<b>Tomates Bio vinaigrette*</b>  Cordon bleu VVF  <b>Petits pois Bio et carottes*</b>  Yaourt aromatisé  <b>Compote de pomme HVE du chef</b>	Rosette VPF et cornichon  Sauté de boeuf VBF charolais au jus de viande*  <b>Spaghetti Bio*</b>  <b>Emmental Bio</b>  Crème caramel	Macédoine mimosa  <b>Gratin de poisson (colin MSC, crevettes et moules)*</b> Purée de chou-fleur Bio  Chanteneige  Fruit de saison	<b>Betteraves Bio au fromage blanc*</b>  Quiche fromagère*  <b>Salade verte Bio*</b>  Comté  Cake au caramel*	<b>Concombre Bio vinaigrette*</b>  Boulettes de soja, tomates, basilic sauce italienne* <b>Riz IGP de Camargue*</b>  Carré de Ligeuil  Crème vanille	Saucisson à l'ail VF  <b>Cuisse de poulet BBC VF*</b>  <b>Lentilles Bio*</b>  Chèvre  Pomme au four*	Salade de gésiers UE*  Langue de boeuf UE* sauce piquante  <b>Haricots verts Bio*</b>  Brie  Eclair chocolat
<b>Potage du jour</b>	<b>Potage de navets*</b>	<b>Crème de légumes*</b>	<b>Potage Crécy*</b>	<b>Potage légumes du soleil*</b>	<b>Soupe de poisson*</b>	<b>Potage florentine*</b>	<b>Crème de poireaux*</b>
Semaine 20	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					<b>repas bas carbone</b>		
<b>Semaine du 12 au 18 mai 2025</b>	Radis roses et beurre  <b>Sauté de porc BBC VPF sauce moutarde*</b>  Haricots beurre*  <b>Fromage blanc Bio</b>  Cake marbré au chocolat du chef*	Taboulé*  <b>Sauté de poulet BBC*</b>  Ratatouille*  <b>Vache qui rit Bio</b>  Salade de fruits du chef	Cake aux légumes du chef*  Chili con carne*  Boulgour*  Coulommiers  Compote pomme cassis	<b>Betteraves rouges Bio vinaigrette à la ciboulette</b>  <b>Chipolatas BBC aux herbes</b>  Pommes sautées  <b>Gouda Bio</b>  Coupe de fraises	Tomates et Mozzarella vinaigrette*  Risotto*  <b>au Parmesan AOP et champignons*</b>  <b>Chèvre local</b>  <b>Clafoutis aux abricots du chef au lait local*</b>	<b>Terrine de poisson MSC</b>  Boeuf bourguignon charolais VBF*  <b>Coquillettes Bio*</b>  Comté  Crème pistache	<b>Camembert Bio pané*</b>  <b>Colin meunière MSC</b>  Choux de Bruxelles braisés*  Fromage blanc  <b>Tarte aux pommes HVE*</b>
<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 19 mai au 1 juin 2025

Semaine 21	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 19 au 25 mai 2025</b>	<b>Salade verte Bio et croûtons*</b>	<b>Macédoine mayonnaise*</b>	Radis roses et beurre	<b>Salade chèvre miel (salade HVE)*</b>	Concombre sauce fromage blanc et ciboulette*	Terrine de campagne VF	Sardines FR*
	<b>Filet de lieu MSC sauce crème*</b>	Pasta party, sauce aux trois fromages*	Hot dog	<b>Rôti de porc label rouge laqué au miel*</b>	Sauté de boeuf charolais VBF aux olives*	Tête de veau VF*	<b>Sauté de poulet BBC aux olives*</b>
	Epinards à la crème*	<b>Coquillettes Bio*</b>	Pommes noisettes	<b>Courgettes sautées aux herbes*</b>	Gratin de brocolis béchamel*	Légumes du pot*	<b>Petits pois Bio persillés*</b>
<b>Potage du jour</b>	<b>Gouda Bio</b>	Carré frais	Mimolette	Tomme noire	<b>Edam Bio</b>	Chaource	Saint Paulin
	Semoule au lait au chocolat*	<b>Banane Bio</b>	Compote pomme-fraise	<b>Far aux pommes HVE et au miel*</b>	Mousse au chocolat	Crème aux oeufs*	Tarte aux myrtilles
	<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 florentin*</b>	<b>Crème d'asperges*</b>
				<b>journée des abeilles</b>	<b>journée de la Biodiversité</b>		
Semaine 22	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 26 mai au 1 juin 2025</b>	Rillettes VPF et cornichons	Salade américaine (laitue, bacon UE, tomate)	Melon	Salade de riz aux crevettes*	Courgettes à la Feta*	<b>Céliéri Bio mayonnaise*</b>	Mousse de foie VF
	<b>Cake au thon MSC à la provençale* (aux oeufs Bio)</b>	<b>Sauté de poulet BBC sauce barbecue*</b>	<b>Spaghettis à la bolognaise à l'égréné de boeuf Bio*</b>	Quiche aux champignons de Paris*	Jambon braisé VPF*	Poêlée de foies de volaille sautés VF*	<b>Saumonette MSC à l'oseille*</b>
	<b>Salade verte HVE*</b>	Potatoes	-	<b>Salade tomates Bio*</b>	<b>Purée de carottes Bio*</b>	Aubergines grillées*	<b>Riz Bio pilaf*</b>
	Yaourt aromatisé	Cheddar	Saint Paulin	Edam	Cantal	<b>Chèvre local</b>	Chanteneige
	Pastèque	Brownie	<b>Pomme Bio</b>	Clafoutis aux abricots*	Crème au chocolat	Panna cotta coulis exotique	Gâteau à la cannelle*
<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 2 au 15 juin 2025

Semaine 23	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
							<b>La Pentecôte</b>
<b>Semaine du 2 au 8 juin 2025</b>	Salade grecque (tomate, concombre, Feta)*  Parmentier végétal Bio*  Salade verte HVE*  Cantal AOP  Crème spéculoos*	Tomates Bio vinaigrette*  Penne Bio à la courgette, crème aux herbes*  -  Yaourt nature Bio  Mousse café	Courgettes râpées à l'ail*  Quiche lorraine VF*  Salade verte Bio*  Tomme blanche  Compote de pomme HVE et pêche du chef	Salade de pommes de terre Bio à l'ancienne*  Sauté de boeuf charolais VBF aux poivrons*  Haricots beurre à l'ail*  Camembert  Smoothie de fruits*	Melon  Oeufs durs Bio gratinés à la béchamel*  Carottes braisées Bio persillées*  Cantal AOP  Gâteau au yaourt du chef	Salade de harengs*  Tomate Bio farcie VPF*  Riz créole*  Saint Nectaire AOP  Tiramisù*	Rosette VPF  Macaronis façon carbonara de volaille VF*  (jambon de dinde)  Fromage blanc à la confiture  Bavarois 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>
Semaine 24	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	<b>de Pentecôte</b>				<b>repas bas carbone</b>		
<b>Semaine du 9 au 15 juin 2025</b>	Croisillon aux champignons  Sauté de veau VBF* paprika  Haricots verts poêlés*  Chaurouce  Gâteau à la noix de coco*	Wrap au jambon VPF et crudités*  Mijoté de colin MSC à l'oriental*  Légumes couscous  Bûche de chèvre locale  Banane Bio*	Saucisson à l'ail VPF et cornichon  Nuggets de poulet  Riz créole Bio*  Chanteneige  Pêche	Toast au chèvre et salade verte HVE*  Carré de porc label rouge*  Purée provençale à la courgette*  Fromage blanc Bio  Crème pistache	Melon  Galette végétale provençale  -  Fromage de chèvre local  Compote pomme abricot du chef (aux pommes Bio)*	Coeur de palmier au curry*  Steak haché de boeuf VBF sauce échalotes*  Pommes noisettes  Bleu  Coupe de fraises*	Terrine de légumes mayonnaise  Choucroute garnie (viande UE)*  -  Yaourt nature Bio  Brownie chocolat*
<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 16 au 29 juin 2025

Semaine 25	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	<b>repas Afrique</b>						
<b>Semaine du 16 au 22 juin 2025</b>	Salade de tomates aux poivrons*  <b>Poulet BBC yassa (oignon, ail, citron, moutarde)*</b>  Purée de patate douce*  Brie  Cake à la banane*	<b>Salade de riz Bio, maïs, ciboulette*</b>  <b>Colin meunière MSC</b>  <b>Petits pois Bio au jus</b>  <b>Vache qui rit Bio</b>  Abricots	<b>Betteraves rouges Bio vinaigrette*</b>  <b>Rôti de porc label rouge VPF au jus et thym*</b>  <b>Boulgour Bio*</b>  Carré de l'Est  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Melon local</b>  Nuggets de blé sauce barbecue  <b>Pommes de terre vapeur Bio*</b>  <b>Camembert Bio</b>  Crème vanille	<b>Concombre Bio vinaigrette*</b>  Curry de boeuf charolais VBF*  Courgettes braisées*  Kiri  Fondant chocolat*	<b>Pâté de campagne VF label rouge</b>  <b>Quiche aux tomates et thon MSC*</b>  <b>Salade verte Bio*</b>  Chaource  Pêche au sirop au caramel*	Friand au fromage  Boudin blanc VPF  Champignons de Paris sautés persillés*  Tomme noire  Pudding du chef*
<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 florentin*</b>	<b>Crème de lentilles*</b>
Semaine 26	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 23 au 29 juin 2025</b>	Pizza au fromage*  <b>Filet de hoki MSC sauce aneth*</b>  <b>Carottes Bio façon Vichy*</b>  Bûche mi-chèvre  Liégeois café	Pastèque  <b>Quiche au fromage aux oeufs Bio*</b>  <b>Salade verte HVE*</b>  Tomme noire  <b>Compote pomme/fraise</b>	Pâté de campagne VF et cornichons  Boulettes au veau UE sauce napolitaine*  <b>Blé Bio aux petits légumes*</b>  Bûche mi-chèvre  Fruit de saison	Taboulé*  Rôti de boeuf VBF froid et ketchup*  <b>Purée de carottes Bio*</b>  <b>Emmental Bio</b>  Melon	<b>Tomates Bio à la Mozzarella*</b>  <b>Chipolatas BBC aux herbes*</b>  <b>Haricots verts Bio à l'ail*</b>  Petit suisse sucré  Roulé du chef à la confiture de fraises*	Salade de museau VF*  <b>Saumonette MSC à la crème d'ail*</b>  <b>Riz Bio aux herbes*</b>  <b>Gouda Bio</b>  Crème praliné	Samoussa de légumes  Saucisse fumée VPF  <b>Tomates Bio provençales*</b>  Chanteneige  Paris-Brest
<b>Potage du jour</b>	<b>Velouté de chou-fleur*</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 30 juin au 6 juillet 2025

Semaine 27	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 30 juin au 6 juillet 2025</b>	<b>Carottes Bio râpées au citron*</b>	<b>Oeuf dur Bio mayonnaise*</b>	Tomates vinaigrette*	<b>Concombre Bio Bulgare*</b>	Melon	Terrine de légumes	Pâté de canard VF
	<b>Risotto de colin MSC et crevettes*</b>	Rissolette de veau UE panée*	Nuggets de volaille	<b>Gratin de courgettes Bio aux pois Bio*</b>	Cordon bleu VF	Steak haché de boeuf VBF sauce poivre*	Andouillette VF à la moutarde*
	Ratatouille du chef	Brocolis aux oignons*	Purée de pommes de terre*	<b>Riz Bio</b>	Frites	Haricots beurre*	<b>Petits pois Bio*</b>
	<b>Fromage local</b>	Mimolette	<b>Camembert Bio</b>	Brie	<b>Yaourt nature Bio</b>	Coulommiers	<b>Edam Bio</b>
	Fraises	Pastèque	Cocktail de fruits	<b>Crumble de pommes HVE</b>	Île flottante	Crème citron	Eclair chocolat
<b>Potage du jour</b>	<b>Potage de navets*</b>	<b>Crème de légumes*</b>	<b>Velouté d'asperges *</b>	<b>Potage légumes du soleil*</b>	<b>Soupe de poisson *</b>	<b>Potage épinard Bio*</b>	<b>Crème de lentilles *</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 !**