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 7 au 20 juillet 2025

Semaine 28	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 7 au 13 juillet 2025	Tomates au basilic* Chipolatas grillées Semoule Bio* Saint Nectaire Compote de pommes	Salade de blé aux dés de jambon* Filet de hoki pané MSC sauce tartare* Gratin de chou-fleur Bio* Yaourt nature sucré Pastèque	Concombre à la bulgare* Spaghettis à la bolognaise végétarienne Bio* (sauce aux pois Bio) * Emmental râpé Crême aux oeufs	Oeuf mayonnaise Pilons de poulet VF tex mex froids* Salade de pommes de terre Bio* Fromage frais ail et fines herbes Abricots	Melon Hachis parmentier VBF à la purée de courgette* Salade verte* Brie Gâteau au yaourt du chef*	Pâté de campagne et cornichons Merlu MSC aux olives* Ratatouille provençale* Camembert Yaourt chocolat liégeois	Salade de chèvre frais Andouillette VPF berrichonne* Ecrasé de pommes de terre Chanteneige fouetté Tarte Bordaloue
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 29	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	fête nationale	repas bas carbone					
Semaine du 14 au 20 juillet 2025	Salade de harengs fumés pommes de terre à l'huile* Cuisse de poulet BBC VVF au jus* Carottes braisées* Brie Brownie*	Salade de haricots verts Bio et oeufs durs au balsamique* Boulettes de légumineuses Bio sauce tomate* Macaronis Bio* Fromage blanc local au sucre Pêche	Pastèque Filet de colin MSC sauce au beurre* Semoule Bio* Yaourt nature Compote pomme cassis	Carottes râpées vinaigrette Bio* Rôti de porc VPF au jus de thym* Petits pois Bio* Kiri Clafoutis aux abricots*	Feuilleté à la viande (viande de porc VPF) Blanquette de volaille VPF* Brocolis Bio Tomme blanche Fruit de saison Bio	Salade de riz aux crevettes* Quiche lorraine* Salade verte Coulommiers Yaourt aromatisé	Rillettes de colin MSC* Tripes FR Pommes vapeur Assortiment de fromages Crumble aux pommes*
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.

* Elaboré sur place / maison / du chef

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.

Toute l'équipe Api restauration vous souhaite un bon appétit !

Portage à domicile

Menus du 21 juillet au 3 août 2025

Semaine 30	lundi	mardi	mercredi	**jeudi**	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 21 au 27 juillet 2025	Macédoine de légumes mayonnaise*	Melon	Salade de pommes de terre*	Salade verte au fromage vinaigrette	Duo de tomates et concombre sauce bulgare*	Salade d'endives fromagère*	Courgettes râpées à la Feta
	Filet de poisson pané MSC et citron	Sauté de boeuf VBF provençal*	**Omelette Bio du chef***	Tomates farcies du chef*	Rôti de dinde froid et ketchup	Lasagnes bolognaises*	Boudin noir VF*
	Boulgour Bio*	Purée de carottes*	Salade verte	**Riz créole Bio***	**Salade de tortis Bio***	Salade verte	Purée de pommes de terre*
	Carré de Ligueil	**Gouda Bio**	Chanteneige nature	Tomme noire	Yaourt aromatisé	Bleu	Edam
	Brugnon	Gâteau à l'abricot*	Salade de fruits frais	Tarte au chocolat	Ananas	Compote de fruits*	Paris-Brest
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 31	lundi	mardi	mercredi	jeudi	**vendredi**	samedi	dimanche
Semaine du 28 juillet au 3 août 2025	Pastèque et melon en salade	Cake du chef façon pizza (concentré tomates, olives, fromage)	Champignons de Paris à la crème*	**Tomates Bio vinaigrette et ciboulette**	**Betteraves rouges Bio à la crème***	Saucisson à l'ail	Lentilles vinaigrette*
	Steak haché au boeuf VBF*	**Filet de lieu MSC au coulis de crustacés**	Boudin noir à l'oignon	Quiche au poulet*	Chili sin carne*	Canette VVF à l'orange*	**Cassolette de colin MSC***
	Frites	Courgettes gratinées*	Haricots blancs au thym	Salade verte	Riz	Pommes dauphines	et ses petits légumes*
	Brie	**Vache qui rit Bio**	**Camembert Bio**	Assortiment de fromages	Gouda	Rouy	Bleu
	Entremets chocolat*	**Fruit de saison Bio**	Flan parisien*	Banane au caramel*	Abricots	Eclair café	Bavarois
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.

* Elaboré sur place / maison / du chef

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.

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

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 4 au 17 août 2025

Semaine 32	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 4 au 10 août 2025	Concombre Bio bulgare*	Salami et beurre	Melon	Salade de tomates*	Carottes râpées Bio vinaigrette*	Terrine campagnarde	Oeuf mayonnaise*
	Calamars à la romaine	Sauté de poulet VVF (frais) aux herbes*	Poisson du jour MSC sauce à l'aneth*	Tortilla aux pommes de terre*	Sauté de porc VPF*	Rognonnade boeuf VF*	Paupiette de veau VF au colombo*
	Haricots beurre*	Gratin dauphinois du chef*	Riz pilaf Bio*	Salade verte	Ratatouille*	Flageolets à la crème*	Penne au beurre*
	Chèvre	Petit suisse	Emmental Bio	Yaourt nature sucré Bio	Coulommiers	Fromage blanc	Camembert
	Pêche rôtie au miel	Fruit de saison Bio	Compote pomme fraise	Pêche	Semoule au lait au chocolat*	Fruit de saison	Crème aux oeufs*
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 33	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					Assomption		
Semaine du 11 au 17 août 2025	Salade de perles océane*	Rillettes de thon sur toast	Betteraves vinaigrette Bio*	Pastèque	Carottes aux pignons de pin*	Taboulé*	Salade chèvre chaud*
	Escalope de volaille VVF au colombo*	Boulettes au boeuf Bio VBF sauce tomate*	Filet de poisson MSC au citron*	Parmentier de pommes de terre à l'égréné de pois*	Tête et langue de veau*	Bruschetta tomate Mozzarella	Rôti de boeuf VBF froid*
	Poêlée de brocolis aux oignons*	Haricots verts Bio en persillade*	Semoule Bio*	Salade verte*	Pommes de terre, brocolis*	Salade verte	Tomates provençales*
	Fromage blanc sucré	Assortiment de fromages	Fromage ails et fines herbes	Saint Paulin Bio	Yaourt aux fruits	Coulommiers	Brie
	Fruit de saison Bio	Crumble aux fruits d'été du chef*	Nectarine	Mousse au chocolat	Millefeuille	Liégeois vanille	Clafoutis aux fruits*
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.

* Elaboré sur place / maison / du chef

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.

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

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 V

Menus du 18 au 31 août 2025

Semaine 34	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 18 au 24 août 2025	Courgettes râpées	Tomates vinaigrette	Melon	Salade de haricots verts Bio au thon	Pâté de campagne, cornichon et pain	Oeuf dur mayonnaise*	Salade de gésiers*
	Nuggets de blé et ketchup	Fricassée de volaille au curry	Courgettes farcies VPF	Rôti de boeuf VBF sauce béarnaise	Poisson du jour MSC sauce basilic	Coquelet rôti aux herbes VF*	Carré de porc VPF*
	Ratatouille*	Riz aux petits légumes	Boulgour	Frites	Tomates provençales	Pôélée de légumes*	Ecrasé de pommes de terre*
	Edam	Yaourt nature	Vache Picon	Camembert	Assortiment de fromages	Emmental	Coulommiers
	Tartelette aux fraises	Moelleux chocolat	Pêche	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Tarte chocolat*	Melon
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 35	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	Hot dog party				repas bas carbone		
Semaine du 25 au 31 août 2025	Concombre Bio vinaigrette*	Taboulé (semoule Bio)*	Melon	Salade de riz au thon MSC*	Salade grecque*	Duo de saucisson sec et beurre*	Salade composée*
	Hot dog VPF	Filet de poisson MSC pané sauce tartare	Rôti de dinde froid ketchup	Emincé de boeuf VBF aux olives*	Bruschetta tomate Mozzarella*	Lasagnes colin MSC*	Rôti de porc VPF*
	Pommes noisettes	Ratatouille*	Salade de pâtes tricolores*	Carottes Bio poêlées*	Salade verte	Salade de tomates*	Salade de pommes de terre*
	Saint Nectaire	Emmental	Fromage de chèvre	Vache qui rit	Petit suisse	Pont l'Evêque	Brie
	Compote	Fruit de saison	Tarte Tatin	Prunes	Tarte aux pêches*	Fruit de saison	Bavarois aux fruits
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.

* Elaboré sur place / maison / du chef

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.

Toute l'équipe Api restauration vous souhaite un bon appétit !