



Portage à domicile

Menus du 3 au 16 novembre 2025

Semaine 45	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					repas Océanie		
Semaine du 3 au 9 novembre 2025	Saucisson à l'aïl VPF	Betteraves Bio vinaigrette*	Endives aux pommes*	Céleri rémoulade*	Salade australienne (salade Bio, noix de	Oeuf mimosa*	Poireaux vinaigrette*
	Fricassée de colin MSC	Bolognaise de boeuf VBF Bio*	Rôti de porc VPF CE2 à la moutarde*	Quiche aux 3 fromages aux oeufs CE2*	Fish and chips MSC	Boudin noir VPF B&E	Saumonette MSC à l'oseille*
	Riz Bio	Macaronis Bio*	Petits pois Bio et carottes*	Salade verte Bio	Frites	Ecrasé de pommes de terre*	Salsifis persillés*
	Edam	Gouda Bio*	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Brie	Camembert Bio	Chanteneige Bio
	Liégeois café	Pomme Bio	Semoule au lait*	Eclair chocolat	Lamingtons (gâteau australien)*	Yaourt aux 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 46	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
		Armistice					
Semaine du 10 au 16 novembre 2025	Salade de pâtes Bio au pesto	Betteraves Bio vinaigrette*	Chou-fleur Bio*	Carottes râpées Bio vinaigrette*	Friand au fromage	Terrine aux 3 légumes mayonnaise	Camembert pané Bio*
	Sauté de dinde VVF label rouge*	Tête et langue de veau VF*	Boulettes de lentilles vertes à la tomate*	Chipolatas Bio	Filet de colin MSC sauce citron*	Cuisse de poulet label rouge*	Quenelles nature sauce napolitaine*
	Brocolis à l'aïl*	Choux de Bruxelles*	Purée de légumes*	Pommes au four Bio*	Epinards Bio à la crème*	Lentilles Bio*	Riz pilaf*
	Yaourt nature	Coulommiers	Tomme blanche	Emmental Bio	Camembert	Carré de Ligueil	Bûche de chèvre
	Poire	Tarte au citron	Fromage blanc au miel	Compote de pommes Bio*	Orange	Crème pistache	Clafoutis*
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 / du chef

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



Portage à domicile

Menus du 17 au 30 novembre 2025

Semaine 47	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 17 au 23 novembre 2025	Emincé de chou chinois, vinaigrette thaï* Sauté de dinde label rouge VVF au jus* Haricots verts CE2* Yaourt nature Cake vanille*	Endives au Bleu Carbonara au thon MSC* Coquillettes Bio* Pont l'Évêque Fruit de saison	Salade de haricots verts, vinaigrette* Aiguillettes de poulet VVF aux herbes* Semoule Bio* Bûche mi-chèvre Fromage blanc à la confiture	Terrine de campagne VPF Pot au feu (boeuf charolais VBF)* Légumes du pot Edam Coupe banane Bio-chocolat*	Chou blanc Bio* Sauté de porc VPF BBC au thym* Butternut rôtie au miel Suisse nature Cookies du chef aux oeufs CE2*	Asperges vinaigrette* Omelette champignons oeufs CE2* Pommes de terre vapeur* Camembert Bio Liégeois café	Feuilleté au fromage Boudin blanc VPF* Panais persillés* Coulommiers Bio Pomme au four*
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 48	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 24 au 30 novembre 2025	Chou-fleur Bio vinaigrette* Chili sin carne aux pois Bio* Riz Bio créole* Gouda Bio Poire Bio	Toast au chèvre Fricassée de poulet VVP BBC* Haricots beurre* Mimolette Pomme Bio	Salade composée de crudités Colin MSC à l'aneth* Poêlée de légumes Yaourt Bio Pudding*	Carottes râpées vinaigrette* Parmentier à l'égréné végétal* Salade verte Bio Emmental Flan, coulis caramel*	Chiffonnade de salade Bio au fromage et croûtons* Boeuf napolitain label rouge VBF* Pommes noisettes Bleu Compote de pomme du chef à la vanille	Museau de boeuf B&E VBF Coquelet VVF rôti au jus* Poêlée de légumes* Yaourt nature Bio Tarte au chocolat	Rillettes de colin MSC* Langue de boeuf UE piquante* Penne Bio* Bûche mi-chèvre Eclair café
Potage du jour	Potage au poireau*	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 / du chef

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



Portage à domicile

Menus du 1 au 14 décembre 2025

Semaine 49	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 1 au 7 décembre 2025	Salade de riz Bio* Filet de merlu MSC sauce crème* Purée de potimarron* Edam Salade de fruits*	Betteraves rouges Bio vinaigrette* Tartiflette (lardons VPF)* aux pommes de terre Verre de lait local Crème praliné	Salade de pommes de terre vinaigrette* Quiche fromagère* Carottes Bio aux oignons* Mimolette Fruit de saison	Haricots verts Bio en vinaigrette* Boeuf bourguignon charolais VBF* Petits pois au jus* Gouda Mousse au chocolat	Carottes râpées Bio vinaigrette* Bolognaise végétale (aux pois Bio) Coquillettes Bio Coulommiers Clafoutis (oeufs Bio) aux poires*	Maédoine en vinaigrette* Andouillette VPF berrichonne* Ecrasé de pommes de terre* Bleu Compote de pommes Bio et madeleine	Toast thon MSC* Haut de cuisse de poulet label rouge VVF* sauce champignons* Brocolis Bio persillés* Yaourt nature Crumble aux fruits*
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de courge*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles
Semaine 50	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 8 au 14 décembre 2025	Taboulé d'hiver (semoule Bio)* Marmite de colin MSC* Brocolis gratinés* Bûche de chèvre Orange	Butternut râpée* Sauté de porc aux olives* VPF BBC Lentilles Bio* Emmental Liégeois vanille	Salade de perles au surimi pêche durable vinaigrette* Croque chèvre Emmental Bio* Salade verte Yaourt sucré Fruit de saison	Salade d'endives vinaigrette* Goulash de boeuf (VBF label rouge) Purée de céleri Bio* Brie Roulé à la confiture de fraise*	Salade verte fromagère Nuggets de blé* Chou-fleur Bio gratiné* Tartare ail et fines herbes Poire	Croisillon Emmental Jambonneau VPF* Flageolets* Camembert Bio Crème pistache	Poireau Bio en vinaigrette* Lasagnes de colin MSC* Salade verte vinaigrette* Fromage blanc à la confiture Chou à la crème*
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 / du chef

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



Portage à domicile

Menus du 15 au 28 décembre 2025

Semaine 51	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 15 au 21 décembre 2025	Oeuf dur mayonnaise	Wrap fromage frais, salade, carotte*	Salade mexicaine*	Salade d'agrumes*	Pâté breton IGP VPF	Toast de chèvre*	Salade d'endives aux noix*
	Poisson du jour MSC	Mac and cheese raclette*	Riz au chorizo doux au fromage, façon risotto*	Sauté de boeuf charolais VBF à la moutarde*	Sauté de poulet VVF BBC sauce au Cantal AOP*	Quiche lorraine (aux oeufs Bio et porc VPF)*	Brandade de colin MSC*
	Semoule Bio*	aux pâtes Bio*	Carottes vapeur*	Haricots verts*	Pommes noisettes	Salade verte vinaigrette*	Purée de pommes de terre Bio*
	Mimolette	Yaourt nature sucré	Gouda	Coulommiers	Paille chèvre cendré local	Bleu	Carré de Ligueil
	Salade de fruits*	Banane Bio	Fruit de saison	Panna cotta du chef au caramel (au lait Bio)*	Bûche* chocolat, noisette, poire	Compote*	Beignet au 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 52	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 22 au 28 décembre 2025	Salade Coleslaw*	Champignons à la grecque*	Betteraves rouges	Noël	Carottes râpées en vinaigrette*	Crêpe au fromage	Andouille VPF
	Bolognaise de boeuf Bio VBF*	Rôti de porc VPF CE2*	Pizza Reine (grande portion)	Pâté de canard VVF*	Gratin de penne Bio aux lardons VPF	Colin MSC crème bordelaise*	Oeufs florentins*
	Penne Bio*	Brocolis Bio*	Salade verte	Lapin VF au cidre et aux pommes*	-	Riz Bio pilaf*	(Epinards Bio)*
	Edam	Mimolette	Brie	Gratin dauphinois (aux pommes de terre Bio*)	Camembert	Yaourt nature	Coulommiers
	Crème vanille	Clémentines	Compote de pomme Bio*	Chaource AOP	Liégeois chocolat	Poire rôtie*	Gâteau au chocolat et marshmallows*
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 / du chef

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



Portage à domicile

Menus du 29 décembre 2025 au 4 janvier 2026

Semaine 1	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
				Nouvel an			
Semaine du 29 décembre 2025 au 4 janvier 2026	Salade de pommes de terre vinaigrette*	Betteraves Bio*	Saucisson à l'aïl VPF	Tarte au chicon*	Chou chinois curry acidulé*	Macédoine en vinaigrette*	Cervelas VPF
	Filet de poisson MSC sauce ciboulette*	Croque monsieur* (jambon VPF AOP IGP)	Steak haché au boeuf VBF sauce chasseur*	Dorade MSC aux agrumes confits	Crêpinettes de porc VPF*	Hachis de poulet BBC VVF*	Lasagnes* aux épinards Bio
	Semoule Bio*	Salade verte vinaigrette*	Pommes rissolées*	Butternut rôtie et champignons*	Carottes façon Vichy*	(purée* de pommes de terre Bio)	Salade verte
	Camembert	Emmental	Chaource	Bûche mi-chèvre	Edam	Brie	Coulommiers
	Pomme	Crème caramel*	Brownie	Eclair au chocolat	Banane Bio	Crème praliné	Tarte aux poires*
Potage du jour	Potage florentine*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage de navets*	Crème de lentilles*

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 / du chef

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