

Portage à domicile

Menus du 2 au 15 mars 2026

Semaine 10	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 2 au 8 mars 2026	Oeuf MEA Mayonnaise*	Betteraves Bio à la vinaigrette*	Salade de pâtes Bio au maïs*	Salade verte Bio, croûtons et maïs*	Chou-fleur en vinaigrette*	Rillettes de colin MSC*	Terrine de légumes
	Boudin blanc VPF IGP*	Filet de merlu MSC sauce ciboulette*	Quiche aux poireaux*	Sauté de dinde label rouge VVF à l'orientale*	Sauté de boeuf VBF charolais à la provençale*	Omelette (oeufs MEA)*	Saucisse de Montbéliard IGP VPF*
	Pommes vapeur	Semoule Bio*	Salade verte	Petits pois*	Pommes noisettes	Endives braisées*	Lentilles Bio*
	Camembert Bio	Brie	Emmental	Yaourt sucré Bio	Tomme noire	Coulommiers	Bûchette de chèvre
	Yaourt liégeois	Pomme Bio	Fruit de saison	Quatre quart du chef	Salade de fruits Bio	Semoule au lait au chocolat	Crumble aux pommes*
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Potage Saint Germain*
Semaine 11	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 9 au 15 mars 2026	repas bas carbone						
	Céleri rémoulade*	Toast au chèvre (chèvre local)*	Salade de haricots rouges vinaigrette*	Duo de chou et carottes Bio vinaigrette*	Rillettes de colin MSC du chef*	Coeur de palmier en vinaigrette	Crêpe au fromage
	Mac and cheese aux coquillettes de blé et de pois chiches HVE et brocolis*	Sauté de porc BBC VPF à la moutarde*	Sauté de poulet BBC VVF au curry*	Omelette au fromage Bio*	Sauté de boeuf charolais VBF sauce tomate*	Quiche au thon MSC*	Cuisse de poulet label rouge*
	Mimolette	Haricots verts Bio*	Brunoise de légumes*	Tortis Bio*	Chou-fleur Bio*	Salade verte*	Salsifis persillés*
	Crème caramel aux lait local*	Suisse sucré	Camembert	Vache qui rit	Edam Bio	Emmental Bio	Pont l'Evêque AOP
Potage du jour	Velouté de carottes*	Poire Bio	Liégeois vanille	Banane Bio au caramel	Flan au chocolat du chef*	Crème café	Paris-Brest
	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*

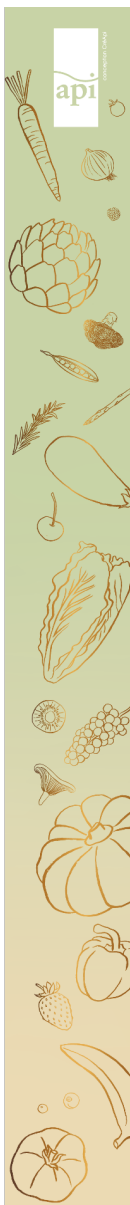
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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 16 au 29 mars 2026

Semaine 12	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					repas Afrique		
Semaine du 16 au 22 mars 2026	Potage de légumes de saison Bio*	Duo de chou blanc et céleri	Salade verte vinaigrette balsamique	Carottes râpées vinaigrette au citron*	Salade d'avocat, cœur de palmier, coco râpée*	Salade de lentilles Bio*	Toast de chèvre au miel*
	Colin meunière MSC et citron	Sauté de porc BBC VPF aux herbes*	Haut de cuisse de poulet label rouge rôti VF*	Sauté de boeuf label rouge VBF* au paprika*	Tajine de boulettes végétales*	Cake au thon MSC*	Boudin noir B&E VPF
	Gratin de légumes à la béchamel*	Lentilles vertes Bio*	Pommes de terre rissolées	Purée de pommes de terre du chef*	Légumes du tajine	Salade verte	Choux de Bruxelles*
	Camembert	Emmental Bio	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Bûche mi-chèvre	Coulommiers	Edam Bio
	Salade de fruits frais Bio	Crème dessert chocolat	Compote HVE	Orange Bio	Basboussa (gâteau de semoule à la fleur d'oranger)*	Poire Bio	Gâteau 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 13	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					dessert solidaire		
Semaine du 23 au 29 mars 2026	Salade de pâtes Bio sauce cocktail*	Oeuf MEA mayonnaise*	Betteraves Bio vinaigrette*	Salade verte au céleri*	Poireau vinaigrette*	Chou rouge balsamique*	Pâté de campagne IGP VPF*
	Colin MSC	Blanquette de merlu MSC*	Chipolatas VPF Bio*	Émincé végétal de pois et sauce	Émincé de boeuf charolais VBF aux oignons*	Torsades*	Colin MSC aux agrumes*
	Petits pois Bio*	Semoule Bio au beurre*	Penne Bio*	Haricots verts label CE2 à l'ail*	Epinards béchamel gratinés à la Mozzarella*	sauce carbonara (lardons VPF CE2)*	Riz Bio*
	Fromage blanc sucré Bio	Gouda Bio	Emmental	Yaourt nature Bio	Saint Nectaire AOP	Camembert Bio	Bleu
	Banane Bio	Salade de fruits Bio	Mousse au chocolat	Cupcake (sookies)	Fruit de saison	Crème pistache	Tarte Bourdaloue
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*

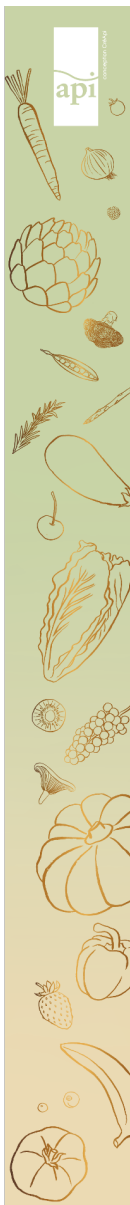
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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 30 mars au 12 avril 2026

Semaine 14	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
							Pâques
Semaine du 30 mars au 5 avril 2026	Carottes râpées Bio à l'orange*	Quiche fromagère*	Céleri branche*	Chou blanc mayonnaise*	Radis roses et beurre	Terrine aux 3 légumes	Champignons à la grecque*
	Sauté de dinde label rouge VVF à la crème*	Rôti de porc VPF label rouge aux olives*	Sauté de poulet BBC VVF sauce moutarde miel*	Chili sin carne*	Lasagnes à la bolognaise (boeuf VBF Bio)*	Colin MSC sauce à l'oseille*	Boeuf label rouge rouge VBF sauté au cumin*
	Pommes rissolées*	Brocolis Bio*	Salsifis persillés	Riz Bio	Salade verte Bio	Chou-fleur Bio*	Pépinettes Bio*
	Brie	Cantal AOP	Bleu	Camembert	Petit suisse sucré	Coulommiers	Chaource AOP
	Compote de pommes Bio	Poire Bio	Crème dessert pistache	Pomme au four*	Île flottante	Compote de poires Bio*	Brownie*
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 15	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	lundi de Pâques						
Semaine du 6 au 12 avril 2026	Salade de riz Bio au maïs et oeuf dur*	Toast de chèvre*	Salade de pâtes (pâtes Bio)	Courgettes râpées*	Oeuf dur label MEA mimosa*	Terrine de campagne VPF BBC	Poireau vinaigrette*
	Carré de Porc VPF label rouge sauce pruneaux*	Sauté de poulet VVF BBC crème à l'ail*	Filet de colin MSC sauce pesto*	Tajine de boeuf charolais VBF*	Parmentier d'égréné de pois Bio*	Omelette aux lardons CE2 VPF	Saumonette MSC*
	Purée de légumes Bio*	Haricots beurre Bio*	Chou-fleur gratin*	Semoule Bio / légumes couscous	Salade verte	Petits pois Bio*	Riz pilaf Bio*
	Edam Bio	Cantal AOP	Tartare et fines herbes	Emmental	Yaourt nature Bio	Bleu	Camembert Bio
	Coupe banane Bio chocolat	Cake à la cannelle*	Poire Bio	Crème pistache	Panna cotta Caramel*	Pomme	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*	Velouté de pommes de terre*

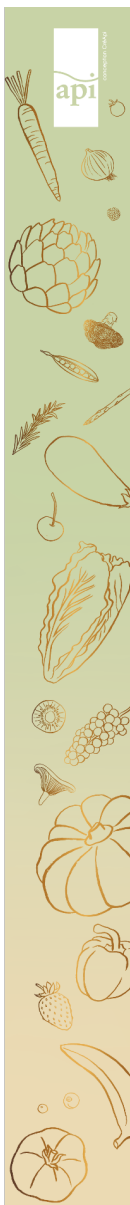
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Toutes nos viandes fraîches de boeuf, volaille et porc sont certifiées viandes françaises.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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 13 au 26 avril 2026

Semaine 16	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
				repas géométrique			
Semaine du 13 au 19 avril 2026	Salade de pâtes Bio, Mozzarella, sauce cocktail*	Carottes râpées Bio vinaigrette*	Betteraves Bio vinaigrette*	Triangle jambon label rouge VPF-fromage*	Salade de lentilles Bio vinaigrette*	Salade de pommes de terre aux câpres*	Asperges à la crème*
	Sauté de poulet BBC VVF mariné*	Filet de colin pané MSC et citron*	Bruschetta du chef	Bolognaise aux pois Bio*	Rôti de porc CE2 VPF*	Quiche au chèvre*	Bourguignon de boeuf Charolais VBF*
	Haricots plats en persillade*	Pommes vapeur*	Salade verte	Tortis Bio*	Purée de chou-fleur*	Salade d'endives*	Carottes Bio vapeur aux herbes*
	Fromage blanc Bio nature*	Brie	Saint Paulin	Babybel	Carré de Liqueil	Tomme blanche	Chaurouce
	Fruit de saison	Yaourt brassé	Fruit de saison	Gâteau au chocolat*	Salade de fruits du chef	Crème pistache	Tarte aux pommes*
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 17	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 20 au 26 avril 2026	Concombre bulgare*	Radis et beurre	Salade mexicaine*	Chou chinois vinaigrette*	Taboulé (semoule Bio)*	Camembert pané*	Céleri Bio rémoulade*
	Tortis Bio	Omelette (oeufs MEA)* à l'Emmental	Sauté de porc BBC VPF sauce curry*	Boulettes au boeuf VBF au jus*	Filet de hoki MSC sauce crème*	Sauté de poulet BBC VVF aux herbes*	Boeuf charolais au cidre VVF*
	à la carbonarra (lardons CE2 VPF)	Pommes noisettes	Purée de carottes Bio	Haricots verts à l'ail*	Brocolis Bio aux oignons*	Penne Bio*	Choux de Bruxelles*
	Bûche mi-chèvre	Camembert	Saint Paulin	Yaourt nature Bio	Emmental Bio	Coulommiers Bio	Fromage blanc
	Compote de fruits Bio	Liégeois vanille	Fruit de saison	Gâteau au caramel*	Poire Bio	Crème citron	Eclair chocolat
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 !