



# Portage à domicile

## Menus du 27 avril au 10 mai 2026

Semaine 18	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 27 avril au 3 mai 2026</b>	Salade de tomates*	<b>repas bas carbone</b> Betteraves rouges Bio vinaigrette*	<b>Oeufs MEA mayonnaise*</b>	Salade de haricots verts aux échalotes*	<b>1er mai</b> Céleri Bio rémoulade*	Toast chèvre et miel*	<b>Carottes Bio vinaigrette*</b>
	<b>Quiche aux fromages aux oeufs MEA*</b>	<b>Rougail de saucisses montbéliarde IGP VPF*</b>	Sauté de boeuf charolais VBF sauce poivre*	<b>Omelette (oeufs label MEA)</b>	<b>Filet de colin MSC crème de poivron*</b>	<b>Boudon noir BE VPF*</b>	<b>Tomates farcies VPF BBC*</b>
	Salade verte*	<b>Riz Bio*</b>	<b>Gratin de chou-fleur et pomme de terre (pdt Bio)</b>	<b>Penne Bio au pesto*</b>	Courgettes braisées*	Choux de Bruxelles*	Boulgour*
	<b>Camembert Bio</b>	Coulommiers	Edam	Tomme noire	Fromage blanc	Yaourt nature	Bleu
	Eclair café	<b>Banane Bio</b>	<b>Compote de pommes HVE</b>	Fruit de saison	Moelleux au chocolat*	Salade de fruits*	Tarte aux pommes*
<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 19	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 4 au 10 mai 2026</b>	Poireaux vinaigrette*	Radis roses et beurre	Salade composée de crudités*	<b>repas bas carbone</b> Salade de blé Bio à la tomate et maïs*	<b>victoire 1945</b> Concombre Bio au fromage blanc*	<b>Chou rouge Bio vinaigrette*</b>	Terrines 3 légumes
	<b>Colin MSC crème citron*</b>	<b>Coquillettes Bio aux lardons VPF*</b>	<b>Sauté de porc BBC VPF au lait de coco*</b>	<b>Risotto printanier et Cantal AOP*</b>	<b>Emincé de boeuf Bio VVF à l'oignon*</b>	<b>Cake au thon MSC*</b>	<b>Sauté de poulet BBC VVF à la moutarde*</b>
	Salsifis*	-	<b>Semoule Bio*</b>	(petits pois, champignons)	<b>Haricots verts Bio et pommes de terre*</b>	Salade verte*	<b>Pommes de terre Bio*</b>
	Coulommiers	<b>Emmental Bio</b>	Bûche de chèvre	<b>Fromage blanc Bio*</b>	<b>Camembert Bio</b>	Rouy	<b>Saint Nectaire AOP</b>
	<b>Banane Bio</b>	Crème chocolat	Abricots au sirop	Salade de fruits frais*	<b>Crumble du chef pomme Bio chocolat*</b>	Liégeois café	Eclair chocolat
<b>Potage du jour</b>	<b>Velouté de petits pois*</b>	<b>Potage de laitue*</b>	<b>Soupe à l'oignon*</b>	<b>Velouté de carottes*</b>	<b>Potage 3 légumes*</b>	<b>Velouté de champignons*</b>	<b>Potage poireaux*</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 des 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 11 au 24 mai 2026

Semaine 20	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
				<b>l'Ascension</b>			
<b>Semaine du 11 au 17 mai 2026</b>	Chou chinois citronné* <b>Saucisse monbéliarde IGP VPF*</b>  Lentilles Bio au jus*  Emmental  <b>Banane Bio</b>	Tomates vinaigrette et basilic*  <b>Filet de merlu MSC sauce crème*</b>  <b>Brocolis Bio gratinés*</b>  Gouda  Gâteau au yaourt*	<b>Betteraves rouges Bio vinaigrette</b>  Boulettes au veau sauce provençale  <b>Coquillettes Bio</b>  <b>Camembert Bio</b>  Fruit de saison	<b>Rillettes de poisson MSC*</b>  Sauté de boeuf charolais VBF à l'indienne*  Écrasé de pommes de terre  Carré de Ligueil  <b>Pomme Bio</b>	<b>Oeuf MEA mayonnaise*</b>  <b>Sauté de porc BBC VPF à la tomate*</b>  Pommes noisettes  <b>Camembert Bio</b>  Crème pistache	Brocolis vinaigrette*  <b>Saumonette MSC aux épices*</b>  <b>Riz Bio*</b>  Chanteneige  Pastèque	Toast de chèvre*  <b>Cuisse de poulet label rouge VVF*</b>  <b>Haricots verts Bio persillés*</b>  Chaource  Gâteau au caramel*
<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 21	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					<b>journée des abeilles</b>		<b>Pentecôte</b>
<b>Semaine du 18 au 24 mai 2026</b>	<b>Céleri Bio rémoulade*</b>  Spaghettis  <b>Bolognaise (boeuf égréné Bio VBF)*</b>  Pont l'Evêque  Panna cotta*	<b>Taboulé (semoule Bio)*</b>  Nuggets de blé sauce barbecue  Courgettes sautées à l'ail*  Edam  <b>Coupe banane Bio et sa sauce au chocolat*</b>	Radis roses et beurre  <b>Omelette aux pommes de terre (pdt Bio, oeufs label MEA)</b>  Salade verte  Bûche de chèvre  <b>Compote de pomme HVE*</b>	<b>Concombre et sauce au fromage blanc (fromage blanc Bio)*</b>  <b>Sauté de poulet BBC VVF*</b>  <b>Riz Bio*</b>  <b>Emmental Bio</b>  Crème caramel	<b>Carottes râpées Bio vinaigrette au miel*</b>  <b>Rôti de porc BBC VPF au miel*</b>  Haricots beurre*  <b>Fromage blanc Bio</b>  Cake au miel*	Melon  <b>Sauté de poulet BBC VVF au curry*</b>  <b>Pépinettes Bio*</b>  <b>Camembert Bio</b>  Liégeois café	<b>Rillettes de colin MSC*</b>  Sauté de Boeuf charolais VBF à la provençale*  <b>Carottes Bio à la ciboulette*</b>  Coulommiers  Beignet au 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>

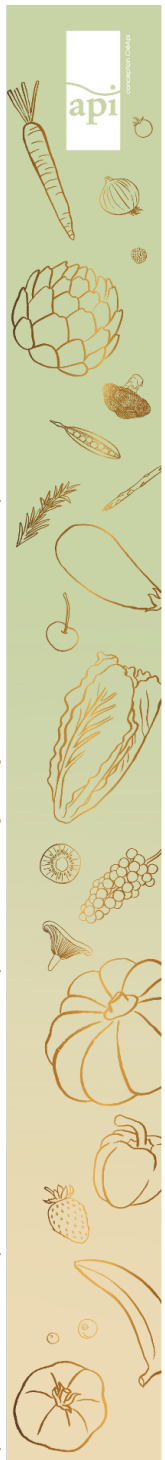
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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 / du chef

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

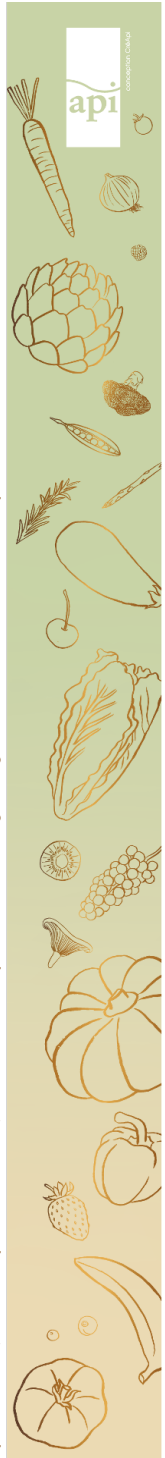




# Portage à domicile

## Menus du 25 mai au 7 juin 2026

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



Semaine 22	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	<b>lundi de Pentecôte</b>						
<b>Semaine du 25 au 31 mai 2026</b>	<b>Pâté VPF IGP</b>  <b>Poisson frais du marché MSC sauce aux herbes*</b>  <b>Coquillettes Bio*</b>  Brie  Fraises et sucre	Champignons à la grecque*  <b>Lasagnes aux lentilles Bio*</b>  -  Chaource  Abricots au sirop	<b>Concombre Bio vinaigrette</b>  <b>Hachis parmentier du chef (égréné de boeuf Bio)</b>  Salade verte  Bûche mi-chèvre  <b>Crème aux oeufs du chef au lait local</b>	<b>Terrine de campagne IGP et cornichons</b>  Sauté de boeuf charolais VBF à la moutarde*  Flageolets aux oignons*  <b>Gouda Bio</b>  Melon	Salade verte à la Mozzarella*  <b>Filet de hoki MSC sauce provençale*</b>  <b>Ratatouille Bio*</b>  Yaourt nature  Cookie*	Terrine aux 3 légumes  <b>Cuisse de poulet rôtie label rouge VVF*</b>  <b>Penne Bio*</b>  Carré de Liguail  Salade de fruits frais	Asperges à la crème*  <b>Sauté de porc BBC VPF au cumin*</b>  <b>Petits pois Bio*</b>  Saint Paulin  Brownie au 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 23	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 1 au 7 juin 2026</b>	<b>Quiche au fromage (oeuf Bio)*</b>  <b>Emincé végétal Bio sauce curry*</b>  <b>Haricots verts Bio*</b>  <b>Camembert Bio</b>  <b>Salade de fruits Bio</b>	Duo de melon et pastèque*  <b>Pastasotto de poulet BBC VVF au curry*</b>  -  Mimolette  Crème caramel	<b>Salade de haricots verts label CE2</b>  <b>Quiche lorraine (aux oeufs Bio)</b>  Salade verte  Tomme blanche  Gâteau au yaourt	<b>Salade de perles au surimi MSC*</b>  Sauté de boeuf charolais VPF aux poivrons*  Purée de carottes et pommes de terre*  <b>Emmental Bio</b>  Fraises et sucre	<b>Tomates Bio vinaigrette*</b>  <b>Sauté de dinde BBC VVF sauce moutarde*</b>  <b>Riz Bio*</b>  <b>Yaourt nature Bio</b>  <b>Clafoutis au chocolat (au lait local)*</b>	Salade de pommes de terre aux câpres*  <b>Colin MSC à la crème d'ail*</b>  Salsifis persillés*  <b>Chaource AOP</b>  Fruit de saison	<b>Oeuf MEA mayonnaise*</b>  <b>Chipolatas Bio VPF*</b>  <b>Haricots verts CE2 aux herbes*</b>  Chanteneige  Paris-Brest
<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 / du chef

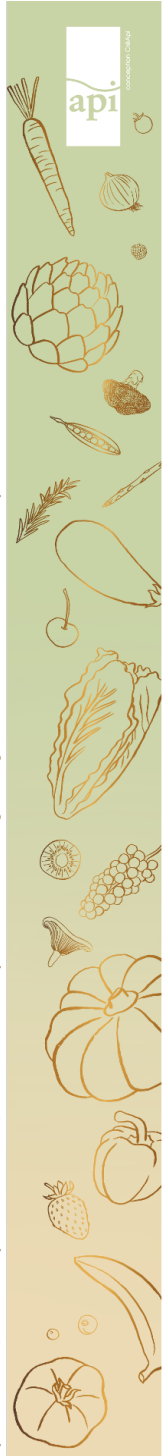
Toute l'équipe Api restauration vous souhaite un bon appétit !



# Portage à domicile

## Menus du 8 au 21 juin 2026

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



Semaine 24	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 8 au 14 juin 2026</b>	Taboulé*	Toast de chèvre*	<b>Rillettes de colin MSC*</b>	<b>Tomates Bio vinaigrette à la Mozzarella*</b>	<b>Salade de pommes de terre Bio, tomate, oeufs label MEA, mayonnaise*</b>	Melon	Céleri rémoulade*
	<b>Filet de colin MSC sauce à l'oseille*</b>	<b>Emincé de porc BBC VPF à la moutarde*</b>	<b>Sauté de poulet BBC VVF au curry*</b>	Hamburger du chef au Cheddar* (Boeuf VBF)	<b>Colin pané Pêche durable sauce tartare*</b>	<b>Tendrin de veau LBC VBF*</b>	<b>Boudin noir BE VPF*</b>
<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>Potage florentine*</b>	<b>Soupe de poisson*</b>	<b>Crème de lentilles*</b>
	Petits pois Bio au jus*	Carottes Bio vapeur*	Riz Bio pilaf	Pommes noisettes	Tomate Bio provençale*	Flageolets aux oignons*	Pommes de terre vapeur Bio*
<b>Semaine 25</b>	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					<b>repas Europe</b>		
<b>Semaine du 15 au 21 juin 2026</b>	<b>Carottes râpées Bio vinaigrette*</b>	Concombre râpé vinaigrette*	Pastèque	Radis roses et beurre	Espagne : Gaspacho	Pâté en croûte (porc VPF)	<b>Salade du pêcheur au thon MSC*</b>
	<b>Courgettes Bio à la provençale et crumble, Cantal AOP*</b>	<b>Sauté de dinde BBC VVF sauce crème*</b>	<b>Nuggets de poisson MSC</b>	Croque tomates, Mozzarella et basilic*	Italie : <b>Boulettes au boeuf Bio VPF à la sauce tomate*</b>	<b>Haut de cuisse de poulet Bio VVF*</b>	<b>Sauté de porc BBC VPF*</b>
<b>Potage du jour</b>	<b>Soupe à l'oignon*</b>	<b>Potage de laitue*</b>	<b>Velouté de carottes*</b>	<b>Velouté de petits pois*</b>	<b>Potage 3 légumes*</b>	<b>Velouté de champignons*</b>	<b>Potage poireaux*</b>
	Semoule Bio*	Petits pois Bio au jus*	Boulgour Bio sauce tomate	Pommes de terre rissolées*	Spaghettis Bio*	Chou-fleur gratiné*	Haricots verts Bio persillés*
	Tomme noire	Yaourt nature	Gouda	Chanteneige	France : Camembert	Bleu	Bûche de chèvre
	<b>Crème vanille au lait local* (oeufs Bio, lait local)</b>	Eclair au chocolat	Abricots rôtis	Pêche	Angleterre : Pancake au caramel*	Ile flottante	<b>Gâteau aux pommes HVE*</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 / du chef

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



# Portage à domicile

## Menus du 22 juin au 5 juillet 2026

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



Semaine 26	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 22 au 28 juin 2026	Salade de lentilles Bio à la ciboulette*	Salade grecque (tomate, concombre, oignons rouges, olives)*	Crêpe au fromage	Melon	Carottes râpées Bio en vinaigrette*	Terrine aux 3 légumes	Rillettes de colin MSC*
	Poisson frais MSC du marché sauce aneth*	Mac and cheese*	Chipolatas label rouge VPF aux herbes*	Sauté de boeuf Bio VVF *au paprika	Jambon blanc label rouge VPF*	Quiche aux poivrons aux oeufs MEA*	Côte de porc label rouge VPF*
	Gratin d'épinards à la béchamel*	(Penne Bio*)	Haricots verts Bio*	Purée de pommes de terre Bio*	Salsifis persillés*	Salade verte Bio	Carottes Bio braisées*
	St Paulin	Brie	Bûche mi-chèvre	Chanteneige	Suisse sucré	Camembert	Bleu
	Banane	Crème chocolat	Compote de pommes HVE	Coupe de fraises	Gâteau au yaourt*	Pêche rôtie	Chou à la vanille
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 27	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 29 juin au 5 juillet 2026	Oeuf MEA Mayonnaise*	Salade de penne Bio, Emmental et thon MSC basilic*	Tomates vinaigrette Bio*	repas bas carbone		Macédoine*	Asperges sauce aurore*
	Filet au colin MSC sauce beurre blanc*	Sauté de boeuf charolais VBF sauce barbecue*	Rôti de porc label rouge VPF*	Concombre Bio à la ciboulette*	Omelette aux oeufs Bio*	Chipolatas Bio VPF*	Cuisse de poulet BBC VVF*
	Semoule Bio / Mélange de légumes*	Brocolis aux oignons*	Coquillettes Bio	Courgette Bio farcie végétarienne*	Salade verte	Pommes noisettes	Petits pois Bio*
	Carré de Ligeil	Yaourt sucré	Camembert	Riz Bio pilaf*	Yaourt nature	Suisse sucré	Rouy
	Abricot	Pastèque	Crème vanille	Fromage blanc Bio*	Tarte Bourdaloue	Mousse café	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*	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 !