

Portage à domicile

Menus du 31 août au 13 septembre 2026

Semaine 36	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 31 août au 6 septembre 2026	Pois chiches en vinaigrette*	Salade de haricots beurre à l'échalote*	Betteraves Bio à l'aneth*	Melon Bio	Concombre Bio vinaigrette*	Salade de haricots verts aux oeufs durs MEA*	Cake au thon MSC*
	Colin MSC aux olives*	Omelette aux champignons (oeufs Bio)*	Cuisse de poulet label rouge VVF rôtie au jus*	Sauté de porc BBC VPF au curry*	Emincé de boeuf label rouge VBF sauce provençale*	Quiche fromagère*	Carré de porc label rouge VPF rôti au romarin*
	Brocolis Bio*	Pommes de terre Bio au four*	Petits pois aux oignons	Pommes dauphines	Haricots verts*	Salade verte	Salsifis persillés*
	Chanteneige	Petit moulé	Vache qui rit Bio	Gouda AOP	Suisse nature	Yaourt nature Bio	Camembert Bio
	Tarte aux pommes HVE*	Abricots	Riz au lait du chef au lait local*	Liégeois chocolat	Fondant chocolat aux haricots rouges*	Crème pistache	Paris-Brest
Potage du jour	Potage de courgette*	Crème de légumes*	Velouté de tomate*	Soupe de poivrons*	Velouté d'asperges*	Potage florentin*	Crème de lentilles*
Semaine 37	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 7 au 13 septembre 2026	Salade de pâtes Bio au pesto*	Oeuf dur MEA mayonnaise	Coeur de palmier et maïs, vinaigrette balsamique	Radis roses et beurre	Salade grecque à la Feta (tomates Bio)*	Melon	Toast de tapenade*
	Cuisse de poulet label rouge VVF rôtie au jus*	Filet de hoki MSC*	Jambon label rouge VPF	Sauté de boeuf label rouge VBF bourguignon*	Bolognaise végétale (égréné végétal Bio)*	Bruschetta aux thon MSC*	Boudin noir VPF B&E
	Petits pois aux oignons	Riz Bio pilaf*	Purée de légumes*	Röstis	Coquillettes Bio*	Salade verte	Purée de pommes de terre*
	Vache qui rit Bio	Emmental	Chanteneige Bio	Bûche de chèvre Bio	Emmental Bio	Coulomiers Bio	Yaourt nature Bio
	Riz au lait du chef au lait local au caramel*	Salade de pastèque à la menthe*	Cake aux pommes du chef (pommes HVE)	Crème dessert chocolat	Glacé	Entremets caramel*	Chou à la vanille
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 poireaux*

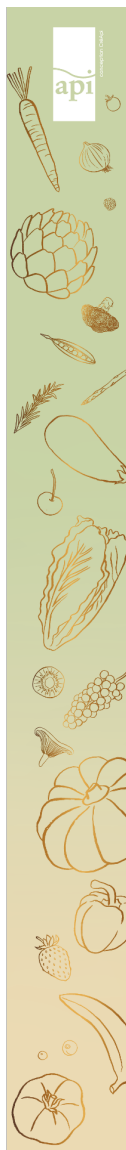
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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 14 au 27 septembre 2026

Semaine 38	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
		Bas carbone			repas Portugal		
Semaine du 14 au 20 septembre 2026	Salade de pommes de terre à la tomate et cornichons*	Betteraves rouges Bio vinaigrette*	Salade verte Bio au Bleu	Tomates Bio vinaigrette*	Pastéis de bacalhau (beignet du chef au colin MSC)*	Dés de pastèque au basilic*	Fromagée berrichonne*
	Chipolata label rouge VPF grillée*	Parmentier de légumes aux lentilles*	Quiche au Thon MSC	Sauté de boeuf label rouge VBF à l'origan*	Haut de cuisse de poulet BBC VVF et sa marinade portugaise*	Colin MSC sauce vierge*	Côte de porc label rouge VPF sauce charcutère*
	Salsifis persillés*	(lentilles Bio)	Macédoine mayonnaise*	Ratatouille*	Riz Bio / haricots verts persillés*	Pépinettes Bio*	Tomates Bio provençales*
	Edam Bio	Mimolette	Chèvre local	Camembert	Cantadou ail et fines herbes	Chaource	Bleu
	Banane Bio	Prunes	Compote de pommes HVE*	Gâteau au yaourt à l'abricot*	Bolo de Bolacha* (tiramisu portugais)	Crème chocolat	Eclair café
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté d'aubergine*	Potage légumes du soleil*	Velouté de poireaux*	Potage florentin*	Crème de lentilles*
Semaine 39	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 21 au 27 septembre 2026	Carottes Bio râpées au citron*	Salade de perles au surimi MSC*	Betteraves Bio vinaigrette	Melon	Rillettes de colin MSC*	Chou rouge balsamique*	Pâté de campagne IGP VPF*
	Pêche du jour MSC*	Rôti de porc VPF label rouge au miel et moutarde*	Escalope de dinde label rouge VVF*	Couscous aux saucisses et boulettes végétales*	Emincé de boeuf VBF à l'asiatique*	Torsades Bio*	Colin MSC aux agrumes*
	Purée de pommes de terre*	Gratin de courgettes*	Coquillettes Bio*	Semoule Bio et légumes à couscous	Patate douce*	sauce carbonara (lardons VPF CE2)*	Carotte Bio*
	Yaourt nature	Bleu	Fromage local	Tomme noire	Suisse Bio	Camembert	Bleu
	Poire HVE	Banane Bio	Salade de fruits du chef	Île flottante	Raisin	Crème pistache	Tarte Bourdaloue
Potage du jour	Crème de poivrons*	Potage de laitue*	Soupe à l'oignon*	Velouté de petits pois*	Potage 3 légumes*	Velouté de champignons*	Potage poireaux*

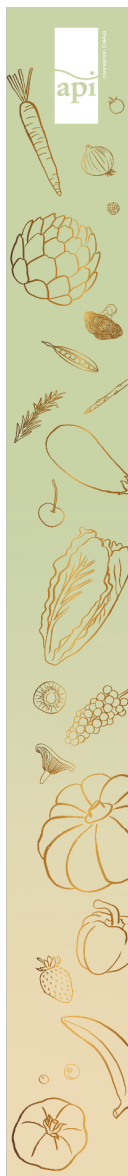
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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.

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

* Elaboré sur place / maison / du chef



Portage à domicile

Menus du 28 septembre au 11 octobre 2026

Semaine 40	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
		dessert solidaire			Bas carbone		
Semaine du 28 septembre au 4 octobre 2026	Céleri Bio râpé et Emmental* Rôti de porc BBC VPF* Brocolis Bio* Edam Clafoutis à l'abricot du chef*	Radis roses et beurre Brandade de colin MSC* Salade verte Bio Fromage ail et fines herbes Dessert solidaire : biscuit sec façon cupcake*	Melon Pilon de poulet VPF rôti aux herbes et son jus* Pommes noisettes Chaource Poire Bio	Taboulé (semoule HVE) Sauté de boeuf label rouge VBF à la napolitaine* Purée de carotte Bio* Tomme blanche Salade de fruits frais*	Duo de melon Bio et pastèque Bio* Quiche courgettes et Brie (oeuf, courgettes Bio) Salade verte Bio Yaourt nature Bio Prunes Bio	Terrine de campagne VPF BBC Sauté de dinde VVF sauce crème* Petits pois Bio* Bleu Crème pistache	Poireau vinaigrette* Saumonette MSC* Pépinettes Bio* Camembert Tarte au citron
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson MSC*	Potage florentin*	Crème de lentilles*

Semaine 41	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					Grand repas		
Semaine du 5 au 11 octobre 2026	Salade de champignons frais sauce fromage blanc (fromage blanc Bio)* Porc BBC VPF au caramel* Riz Bio Gouda Bâtonnet de glace	Carottes Bio râpées façon maltaise* Bruschetta tomates Bio et Mozzarella* Salade verte Bio Camembert Bio Fruit de saison Bio	Salade de riz Bio à la Mimolette* Quiche potimarron et fromage* Salade de tomates* Saint Paulin Fromage blanc Bio à la confiture	Salade verte au maïs* Sauté de poulet VPF BBC à la tomate* Petits pois au jus* / Macaronis* Emmental Bio Crème dessert vanille	Salade de crottin de chèvre chaud au miel Parmentier de boudin VPF bon et engagé* Purée de pomme de terre Bio et courge* - Crumble pomme, poire, noisette*	Rillettes de colin MSC* Sauté de boeuf label rouge VBF au vin rouge* Endives braisées* Coulommiers bio Semoule au lait*	Terrine de légumes Saucisse de Montbéliard IGP VPF* Lentilles Bio* Bûchette de chèvre Crumble aux pommes*
Potage du jour	Velouté de petits pois*	Potage de courgette*	Soupe à l'oignon*	Velouté de carottes*	Potage 3 légumes*	Velouté de champignons*	Potage poireaux pommes de terre*

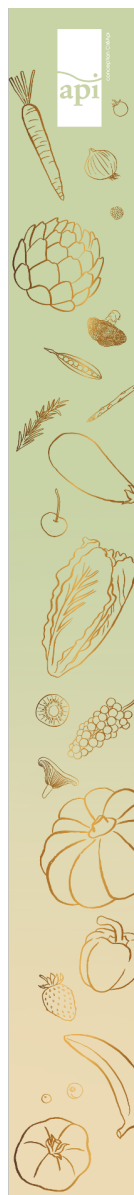
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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.

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

* Elaboré sur place / maison / du chef



Portage à domicile

Menus du 12 au 25 octobre 2026

Semaine 42	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 12 au 18 octobre 2026	Salade de pommes de terre Bio* Colin MSC meunière et quartier de citron Gratin de chou-fleur au Cheddar* Verre de lait Bio local Salade de fruits frais Bio du chef*	Chou chinois vinaigrette thai* Chili sin carne à l'égréné de pois Bio* Riz IGP pilaf* Gouda Riz au lait aux poires caramélisées (lait local)	Salade d'endives* Jambon label rouge VPF braisé* Clafoutis aux brocolis* Bûche mi-chèvre Pomme Bio	Toast au chèvre* Sauté de boeuf label rouge VBF au poivre* Potimarron rôti* Camembert Banane Bio	Céleri au fromage blanc* Émincé de poulet BBC VVF à la crème* Carottes Bio braisées* Yaourt nature Sablé géant noisettes orange*	Oeufs MEA mimosa* Cake au thon MSC* Salade verte Bio* Rouy Liégeois café	Chou rouge Bio vinaigrette* Chipolatas label rouge* Pommes noisettes Bleu Tarte aux pommes HVE*
Potage du jour	Velouté de potiron*	Crème de légumes*	Potage de navets*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentin*	Crème de lentilles*
Semaine 43	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 19 au 25 octobre 2026	Carottes Bio râpées vinaigrette* Travers de porc label rouge VPF* sauce barbecue Semoule Bio* Emmental Compote de pommes HVE	Chou rouge Bio aux pommes HVE* Chili de patate douce, haricots rouges et poivrons* - Tomme noire Roulé à la confiture d'abricot*	Rosette label rouge VF et cornichons Pizza napolitaine (tomates Bio, Emmental Bio et Mozzarella)* Salade verte Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Macédoine de légumes à la mayonnaise* Sauté de poulet BBC VVF aux herbes* Penne BIO* Camembert Fruit de saison	Taboulé* (semoule Bio) Hoki MSC sauce Tartare* Haricots beurre à l'ail* Bûche mi-chèvre Liégeois vanille	Salade verte Bio au chèvre* Sauté de porc label rouge VPF au curry* Riz Bio* Chaource Crème pistache	Asperges à la crème* Sauté de boeuf label rouge VBF sauce brune* Purée de carotte Bio* Yaourt nature Paris-Brest
Potage du jour	Soupe à l'oignon*	Potage de laitue*	Velouté de carottes*	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 / maison / du chef

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



Portage à domicile

Menus du 26 octobre au 1 novembre 2026

Semaine 44	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
							La Toussaint
Semaine du 26 octobre au 1 novembre 2026	Chou-fleur Bio sauce cocktail*	Baguette pizza du chef*	Carottes Bio râpées au citron*	Salade de coquillettes Bio*	Oeufs MEA mimosa*	Toast chèvre et miel*	Carottes Bio vinaigrette*
	Lentilles Bio à la sauce tomate*	Sauté de boeuf label rouge VBF à la moutarde*	Émincé de dinde BBC VVF aux olives*	Hot-dog* (chipolatas VPF label rouge)	Paella de colin MSC*	Quiche aux 3 fromages*	Cuisse de poulet BBC*
	Coquillettes Bio*	Purée de courgettes Bio*	Brocolis Bio à la béchamel*	Pommes dauphines	(riz Bio)	Salade verte	Boulgour*
	Yaourt nature Bio	Edam	Tomme blanche	Mimolette	Saint Paulin	Fromage blanc Bio	Bleu
	Poire Bio	Compote pomme HVE banane*	Semoule au lait au caramel (lait local)*	Cupcake*	Kiwi	Salade de fruits*	Tarte aux pommes*
Potage du jour	Potage de navets*	Soupe de poisson*	Velouté de potiron*	Potage légumes du soleil*	Crème de légumes*	Potage florentin*	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 / maison / du chef

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