

# Portage à domicile

## Menus du 2 au 15 janvier 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 2 au 8 janvier 2023</b>	Carottes râpées locales*	Oeuf dur mimosa *	Haricots verts en vinaigrette*	Macédoine de légumes*	Chou blanc aux raisins*	Terrine de campagne et cornichon	Sardine au beurre
	Saucisse de Toulouse VPF	Saute dé volaille label rouge façon	Paupiette de veau VVF forestière*	Omelette aux fines herbes	Filet de colin MSC au citron	Bolognaise VBF	Filet mignon de porc BBC au chorizo
	Lentilles Bio	Brocolis Bio	Petits pois aux oignons	Fondue de poireau local */ Riz Bio créole	Duo de haricots	Spaghettis Bio	Poêlée de légumes Bio
	Camembert	Tomme	Bûchette lait de mélange	Gouda Bio	Laitage Bio	Saint Nectaire	Brie
	Pomme locale	Mousse au chocolat *	Fromage blanc Bio aux fruits	Poire HVE	<b>Galette des rois frangipane *</b>	Yaourt local	Millefeuille
<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>

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 9 au 15 janvier 2023</b>	Salade de pâtes Bio vinaigrette au pesto et thon*	Rosette tranchée et cornichons	Radis noir râpés vinaigrette	Carottes locales vinaigrette*	Taboulé de chou-fleur	Rillettes de poisson maison	Endives emincées en vinaigrette
	Crumble d'avoine au poisson MSC *	Filet de poulet label rouge sauce forestière*	Brick de saumon MSC et épinards	Merguez au jus	Carbonara de légumes*	Côte de porc BBC aux herbes	Boeuf bourguignon VBF
	Haricots verts Bio à l'ail	Chou-fleur Bio en gratin*	Riz Bio à la tomate	Semoule Bio au beurre	Coquillettes Bio	Carottes Vichy	Pommes de terre vapeur Bio
	Yaourt sucré	Mimolette	Camembert	Emmental Bio	Saint Nectaire AOP	Chaurouse	Rouy
	Crème dessert	Clémentines	Gâteau au yaourt	Quartiers de pomme cuite HVE	Ile flottante maison*	Fromage blanc Bio	Bavarois aux fruits
<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 / maison / du chef

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



# Portage à domicile

## Menus du 16 au 29 janvier 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
							nouvel an chinois
<b>Semaine du 16 au 22 janvier 2023</b>	Salade de pommes de terre à l'ancienne, persil et oignons rouges vinaigrette*	Macédoine de légumes mayonnaise*	Rillettes de poisson MSC*	Pamplemousse	Navets longs daikon râpés*	Carottes râpées locales	Nem de poulet
	Filet de colin MSC sauce crème *	Lasagnes végétariennes*	Quiche lorraine aux lardons VPF *	Marmite de la mer MSC au curry*	Gnocchis bowl à la dinde label rouge et carottes locales*	Steak haché VBF sauce poivre	Emincé de porc BBC mariné
	Haricots beurre persillés	(égréné végétal)	Brocolis Bio persillés	Pommes rissolées *	/	Petits pois et carottes Bio	Poêlée de légumes asiatiques
	Cantadou ail et fines herbes	Brie	Bleu	Tomme noire	Edam Bio	Chèvre	Yaourt Bio
	Banane Bio	Fromage blanc Bio et sucre	Fruit de saison	Banane Bio au chocolat *	Poire label rôtie aux spéculoos*	Crème dessert	Beignet aux pommes*
<b>Potage du jour</b>	<b>Potage parmentier</b>	<b>Potage cultivateur</b>	<b>Potage à la paysanne</b>	<b>Potage d'asperges</b>	<b>Potage aux 3 légumes</b>	<b>Potage du soleil</b>	<b>Potage Crécy</b>

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 23 au 29 janvier 2023</b>	Chou blanc à la vinaigrette *	Salade d'endives aux croûtons*	Salade de lentilles Bio	Betteraves Bio vinaigrette*	Salade verte local aux fromage vinaigrette*	Rillettes de porc	Toast de chèvre local
	Sauté de boeuf VBF provençal *	Saucisse de Toulouse VPF	Nuggets de volaille	Boudin noir	Poisson du marché MSC*	Rôti de veau VVF sauce Madère	Poulet rôti label rouge
	Tagliatelles au beurre	Courge rôtie / semoule Bio	Purée de pois cassés	Pommes de terre rissolées	Duo de navets et pommes de terre rôtis Bio	Endive braisée	Gratin de chou-fleur Bio
	Petit suisse Bio	Cantal AOP	Fromage local	Camembert	Emmental Bio	Pont l'Evêque	Yaourt nature
	Pomme locale	Clémentines	Crème dessert praliné	Crème aux œufs du chef au lait local*	Tarte au chocolat du chef*	Banane Bio	Eclair au café
<b>Potage du jour</b>	<b>Potage Dubarry</b>	<b>Potage de potiron</b>	<b>Potage des bois</b>	<b>Potage vermicelles</b>	<b>Potage de poireaux</b>	<b>Potage à l'oignon</b>	<b>Potage du jardinier</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 / maison / du chef

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

# Portage à domicile

## Menus du 30 janvier au 12 février 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
				<b>Chandeleur</b>			
<b>Semaine du 30 janvier au 5 février 2023</b>	Carottes Bio râpées au citron*	Poireau local vinaigrette *	Endives aux pommes HVE vinaigrette	Butternut râpé au fromage blanc*	Coeur de palmier à la clémentine vinaigrette*	Maquereau au vin blanc	Salade de gésiers
	Bolognaise de boeuf Bio*	Quiche lorraine*	Escalope de jambon BBC à la tomate	Couscous au poulet label rouge aux légumes d'hiver*	Mac and cheese raclette*	escalope de veau VVF a la milanaise	Pot au feu VBF
	Coquillettes Bio	Chou-fleur Bio rôti*	Coeur de blé	Semoule Bio au beurre*	(Coquillettes Bio)	Epinars Soubise	Légumes du pot
	Fromage blanc sucré Bio	Saint Paulin	Yaourt Bio	Gouda Bio	Chanteneige	Chèvre	Tomme Bio
	Kiwi Bio	Fruit Bio	Flan pâtissier du chef sans pâte	<b>Crêpe au sucre</b>	Quartiers de pommes caramelisés	Yaourt aux fruits Bio	Gâteau moelleux au chocolat
<b>Potage du jour</b>	<b>Potage parmentier</b>	<b>Potage cultivateur</b>	<b>Potage à la paysanne</b>	<b>Potage d'asperges</b>	<b>Potage aux 3 légumes</b>	<b>Potage du soleil</b>	<b>Potage Crécy</b>

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 6 au 12 février 2023</b>	Friand au fromage du chef*	Carottes râpées locales	Salade de lentilles Bio vinaigrette	Céleri local rémoulade*	Pizza au fromage*	Rillettes de poisson MSC	Salade verte au fromage
	Filet de lieu MSC sauce bordelaise*	Sauté de dinde label rouge façon blanquette*	Risotto aux chipolatas	Sauté de boeuf VBF du chef *	Aile de raie sauce citron	Haut de cuisse de poulet rôti label rouge	Choucroute garnie
	Chou romanesco	Boulogour Bio / panais rôti*	-	Purée de pommes de terre *	Haricots beurre	Petits pois Bio	-
	Brie	Camembert	Emmental Bio	Cantal AOP	Fromage	Fromage blanc	Chèvre Bio
	Banane Bio	Clémentines	Fruit de saison HVE	Yaourt vanille Bio	Salade de fruits à l'italienne (agrumes, kiwi Bio)*	Entremets café	Paris-Brest
<b>Potage du jour</b>	<b>Potage Dubarry</b>	<b>Potage de potiron</b>	<b>Potage des bois</b>	<b>Potage vermicelles</b>	<b>Potage de poireaux</b>	<b>Potage à l'oignon</b>	<b>Potage du jardinier</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 /  
maison / du chef

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



# Portage à domicile

## Menus du 13 au 26 février 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 13 au 19 février 2023</b>	Carottes râpées Bio au citron	Salade de perles	Salade de chou chinois	Taboulé	Saucisson à l'ail	Sardine et beurre	Pamplemousse
	Gratin de pâtes Bio aux 3 fromages	Filet de poisson MSC pané sauce tartare	Echine de porc BBC sauce moutarde	Chipolatas grillées aux herbes	Boeuf mode VBF et ses carottes	Bruschetta fromagère du chef	Cassoulet
	Yaourt nature	Légumes de saison Bio	Riz créole Bio	Purée de carottes locales	Pommes vapeur	Salade verte	-
	Kiwi Bio	Fromage	Carré frais	Tomme noire	Mimolette	Camembert Bio	Tomme grise
		Fruit de saison	Flan au chocolat du chef	Entremets caramel au lait Bio	Compote de pommes Bio maison	Crème dessert	Tarte au citron
<b>Potage du jour</b>	<b>Potage parmentier</b>	<b>Potage cultivateur</b>	<b>Potage à la paysanne</b>	<b>Potage d'asperges</b>	<b>Potage aux 3 légumes</b>	<b>Potage du soleil</b>	<b>Potage Crécy</b>

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 20 au 26 février 2023</b>	Céleri rémoulade Bio	Potage de légumes Bio	Betteraves vinaigrette	Chou blanc Bio vinaigrette	Salade de riz Bio	Friand à la viande	Terrine de poisson sauce aurore
	cassolette de poisson MSC	Gratin de pommes de terre Bio	Cordon bleu	Bolognaise de boeuf VBF	Rôti de porc BBC au chorizo doux	Escalope de volaille label rouge	Tête de veau sauce ravigote
	Boulgour Bio	façon raclette maison	epinard Bio	Pâtes	Poêlée de légumes	Duo de chou	Pommes vapeur
	Kiri	Fromage blanc	Emmental Bio	Fromage	Brie	Yaourt Bio	Brie Bio
	Rondelles de banane Bio sauce chocolat	<b>Mini beignet au sucre</b>	Semoule au lait vanillée maison au lait local	Tarte aux pommes HVE faite sur place	Orange	Kiwi	Gâteau aux fruits maison
<b>Potage du jour</b>	<b>Potage Dubarry</b>	<b>Potage de potiron</b>	<b>Potage des bois</b>	<b>Potage vermicelles</b>	<b>Potage de poireaux</b>	<b>Potage à l'oignon</b>	<b>Potage du jardinier</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 / maison / du chef

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

