

# Portage à domicile

## Menus du 24 février au 9 mars 2025

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



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 24 février au 2 mars 2025</b>	Poireaux vinaigrette*	Friand au fromage	<b>Céleri Bio rémoulade*</b>	<b>Carottes râpées Bio vinaigrette*</b>	<b>Repas Asie</b>		
	<b>Mijoté de colin MSC au lait de coco*</b>	Boeuf charolais VBF aux carottes	Cordon bleu de dinde VF	<b>Omelette Bio aux fines herbes</b>	Salade de riz, petits pois, crevettes*	Salade verte au crottin de chèvre*	Saucisson sec VF*
	<b>Semoule Bio</b>	<b>Brocolis Bio et pommes de terre Bio au beurre*</b>	<b>Petits pois et carottes Bio*</b>	<b>Coquillettes Bio*</b>	<b>Sauté de porc BBC au caramel</b>	Filet mignon de porc VF à la moutarde*	Rôti de boeuf charolais VBF
	Brie	Bûche mi-chèvre	Edam	<b>Emmental Bio râpé</b>	Poêlée de légumes asiatiques / Nouilles chinoises	Pommes noisettes	Salsifis
	<b>Poire HVE</b>	<b>Kiwis Bio</b>	Mousse au chocolat du chef*	<b>Compote pomme-poire Bio*</b>	<b>Yaourt sucré Bio</b>	<b>Coulommiers Bio</b>	Chèvre
<b>Potage du jour</b>	<b>Potage Crécy*</b>	<b>Crème de légumes Bio*</b>	<b>Velouté de potiron*</b>	<b>Potage légumes du soleil*</b>	<b>Soupe de poisson*</b>	<b>Potage florentine*</b>	<b>Potage de légumes Bio*</b>

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 3 au 9 mars 2025</b>				<b>Carnaval de Nice</b>			
	<b>Salade de riz Bio et betteraves ciboulette*</b>	Radis et beurre	<b>Betteraves Bio mimosa*</b>	Rosette Lyonnaise VF et cornichons	Terrine de campagne VF	<b>Rillettes de poisson MSC</b>	Mortadelle VF
	<b>Fricassée de lieu MSC gratiné*</b>	Hachis égréné boeuf VBF parmentier*	Rissolette de veau VF	<b>Sauté de poulet BBC*</b>	<b>Omelette aux pommes de terre* aux oeufs Bio</b>	Tête et langue de veau VF sauce ravigote*	<b>Rôti de dinde BBC*</b>
	<b>Haricots verts Bio*</b>	Salade verte	Pommes dauphines	<b>Chou-fleur Bio gratiné*</b>	Salade verte	<b>Légumes du pot Bio</b>	Choux de Bruxelles au lard VF*
	Camembert	<b>Chèvre local</b>	<b>Camembert Bio</b>	Gouda	Carré frais	Emmental	<b>Edam Bio</b>
<b>Pomme locale</b>	<b>Banane Bio et coulis de caramel*</b>	<b>Entremets chocolat au lait local*</b>	Beignet au chocolat	Ananas frais	<b>Yaourt vanille Bio</b>	Eclair au café	
<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 10 au 23 mars 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
						Pâques	
<b>Semaine du 10 au 16 mars 2025</b>	<b>Salade de pommes de terre Bio à l'ancienne*</b>	Mousse de foie VF	<b>Betteraves Bio mimosa*</b>	<b>Oeuf Bio mayonnaise</b>	Radis rose et beurre	Saucisson à l'ail VF	Pâté en croûte VF
	<b>Filet de colin MSC meunière*</b>	<b>Sauté de dinde label rouge à la forestière*</b>	Pizza du chef*	Lasagnes à la bolognaise VBF aux légumes	<b>Merlu MSC*</b>	Fricassée de foie de volaille VF*	Cuisse de canard VF*
	Fondue d'épinards*	Pommes noisettes	Salade d'endives	<b>Salade verte Bio</b>	<b>Gratin de chou-fleur et pommes de terre Bio*</b>	<b>Coquillettes Bio</b>	<b>Céleri Bio*</b>
	Bleu	<b>Emmental Bio</b>	Bûche mi-chèvre	Fromage blanc sucré	Tomme noire	<b>Coulommiers Bio</b>	Edam
	Clémentines	<b>Pomme locale</b>	Cake à la noix de coco*	Compote du chef*	Crème vanille	Poire rôtie*	Chou à la vanille*
<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 épinards Bio*</b>

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					journée internationale sans viande		
<b>Semaine du 17 au 23 mars 2025</b>	<b>Carottes Bio et Mozzarella*</b>	Salade piémontaise (jambon VF)*	Macédoine vinaigrette*	Concombre bulgare*	<b>Carottes Bio râpées vinaigrette*</b>	Salade de gésiers UE*	Saucisson sec VF
	<b>Rôti de veau VBF LBC sauce brune*</b>	<b>Waterzoï de colin MSC*</b>	Nuggets de volaille VF	<b>Haut de cuisse de poulet label rouge sauce moutarde et miel*</b>	<b>Gratin aux oignons et pommes de terre Bio (oeufs et pommes de terre Bio)*</b>	Langue de boeuf sauce piquante IMPORT*	<b>Côte de porc grillée BBC*</b>
	Purée de courge*	<b>Haricots verts Bio persillés*</b>	Potatoes	<b>Riz pilaf Bio*</b>	<b>Salade verte Bio</b>	<b>Pâtes Bio</b>	<b>Carottes Bio*</b>
	<b>Saint Nectaire AOP</b>	Suisse sucré	Emmental	Camembert	Bûche mi-chèvre	Edam	Chanteneige
	Quatre quart du chef multicolore*	<b>Coupe banane Bio chocolat*</b>	Crème caramel	Mousse au chocolat	<b>Pomme Bio rôtie*</b>	Entremets pistache*	Bavarois au chocolat
<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 !





**CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION**

# Portage à domicile

## Menus du 24 mars au 6 avril 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
				repas bas carbone			
<b>Semaine du 24 au 30 mars 2025</b>	<b>Salade verte à l'Emmental Bio*</b>  Sauté de boeuf VBF charolais à la tomate*  <b>Petits pois Bio*</b>  Tomme blanche  Roulé confiture*	Carottes râpées vinaigrette*  <b>Filet de lieu MSC à la bordelaise *</b>  <b>Purée de légumes Bio*</b>  <b>Emmental Bio</b>  Compote pomme-fraise	Salade de maïs et radis*  <b>Sauté de porc VPF BBC au jus*</b>  <b>Lentilles Bio*</b>  Faisselle  Eclair vanille	<b>Oeuf Bio mayonnaise*</b>  <b>Mac and cheese Bio*</b>  (gratin de pâtes Bio au fromage Bio)  <b>Yaourt Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	Concombre vinaigrette*  Boudin noir VPF  Potatoes au paprika*  <b>Bûchette de chèvre Bio</b>  <b>Fromage blanc Bio à la confiture*</b>	Terrine campagnarde VF  <b>Omelette aux oeufs Bio</b>  Salade verte  Edam  Crème chocolat	Sardines (FR)  Quiche lorraine (lardons VF)*  Salade de chou rouge au cumin*  <b>Coulommiers Bio</b>  Paris-Brest
<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 31 mars au 6 avril 2025</b>	Crêpe au fromage  Rôti de boeuf VBF charolais et ketchup*  <b>Chou-fleur Bio en gratin*</b>  Gouda  <b>Pomme locale</b>	Taboulé*  <b>Sauté de poulet BBC basquaise*</b>  <b>Carottes braisées Bio</b>  Brie  Clémentines	<b>Carottes râpées Bio façon maltaise (jus d'orange)</b>  Chipolatas VF  Flageolets*  Saint Paulin  <b>Crème aux oeufs Bio au caramel*</b>	<b>Rillettes de poisson MSC*</b>  <b>Colin MSC pané et citron</b>  <b>Purée de légumes Bio*</b>  Fromage blanc  Abricots au sirop	Concombre mimosa vinaigrette*  Quiche aux légumes  Salade verte  Edam  <b>Cookie du chef aux oeufs Bio*</b>	Feuilleté Dubarry  Boulettes au boeuf VBF sauce tomate  <b>Pâtes Bio</b>  Camembert  Fruit de saison	Mousse de canard VF  Andouillette VPF  Choux de Bruxelles  Tomme noire  Tarte au citron
<b>Potage du jour</b>	<b>Potage de navet*</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 7 au 20 avril 2025



**CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION**

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



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Semaine du 7 au 13 avril 2025</b>	Crêpe aux champignons	Carottes râpées vinaigrette*	Macédoine mayonnaise*	<b>Betteraves Bio vinaigrette*</b>	Concombre vinaigrette*	Mortadelle VF	Poireau vinaigrette*
	Hachis parmentier VF	Boulettes à l'agneau UE*	Rougail de saucisses VF*	<b>Filet de colin MSC sauce crème*</b>	Calamars UE à la romaine sauce tartare*	<b>Cuisse de poulet rôtie BBC</b>	Paupiette de lapin VF
	<b>Salade verte Bio</b>	<b>Semoule Bio*</b>	<b>Haricots verts Bio*</b>	Poêlée de légumes*	Penne au beurre*	<b>Lentilles Bio</b>	<b>Riz Bio</b>
	Bûche mi-chèvre	Fromage	Fromage blanc	Emmental	<b>Camembert Bio</b>	Chanteneige	<b>Edam Bio</b>
	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Banane	Donut	Pomme au four*	Panna cotta	Poirat*
<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 14 au 20 avril 2025</b>	Torsades au pesto*	<b>Salade Coleslaw (chou Bio, carottes Bio, vinaigrette)*</b>	Macédoine	Radis roses vinaigrette*	Betteraves vinaigrette*	Rillettes de porc VF	<b>Pain de colin MSC*</b>
	Boulettes de soja à la tomate*	Jambon blanc VPF	Lasagnes à la bolognaise* VF	Steak haché VF et ketchup*	<b>Filet de hoki MSC à l'aneth*</b>	<b>Sauté de poulet BBC basquaise*</b>	Sauté de veau VF printanier*
	<b>Chou-fleur Bio rôti *</b>	Pommes noisettes	<b>Salade verte Bio*</b>	<b>Courgettes Bio braisées*</b>	<b>Riz créole Bio*</b>	<b>Coquillettes Bio*</b>	Gratin dauphinois*
	Petit suisse sucré	Tomme noire	Edam	Bûche mi-chèvre	Fromage	Fromagée	<b>Camembert Bio</b>
	Fruit de saison	Ile flottante	Salade de fruits*	Poire	Brownie*	Crème praliné*	<b>Tarte aux pommes locales*</b>
<b>Potage du jour</b>	<b>Potage de panais*</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 !**