

Portage à domicile

Menus du 27 février au 12 mars 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 27 février au 5 mars 2023	Rosette et cornichon	Macedoine mayonnaise *	Chou blanc vinaigrette*	Carottes Bio râpées vinaigrette*	Céleri rémoulade	Rillettes de poisson MSC maison*	Salade de pommes de terre Bio aux lardons
	Sauté de porc BBC à la provençale *	Jambalaya aux légumes*	Boeuf bourguignon*	Pilons de poulet marinés*	Tartiflette aux lardons	Poitrine de veau farcie sauce au thym *	Sauté de volaille façon Marengo *
	Haricots verts*	Riz Bio pilaf*	Pommes de terre rissolées*	Fondue d'épinards*	Salade verte	Tagliatelles au beurre*	Poêlée de légumes Bio *
	Chèvre Bio	Petit moulé	St Paulin	Tomme grise	Vache qui rit Bio	Pont l'Evêque	Chaurse
	Yaourt aromatisé	Kiwi	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef	Mousse au chocolat	Pomme Bio	Paris-Brest
Potage du jour	Potage de navets	Crème de légumes	Velouté de potiron	Potage légumes du soleil	Soupe de poisson	Potage florentine	Crème de lentilles
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 6 au 12 mars 2023	Salade de perles au surimi*	Emincé d'endives vinaigrette *	Céleri Bio rémoulade*	Saucisson à l'ail	Salade Coleslaw Bio*	Champignons à la crème*	Oeuf Bio mimosa*
	Omelette aux herbes	Cassiolette de poisson MSC gratiné*	Boulettes de boeuf Bio sauce napolitaine*	Tortilla pommes de terre Bio et oignons*	Mac and cheese*	Escalope de porc BBC grillée aux herbes*	Poulet rôti label rouge*
	Haricots verts*	Pommes de terre rôties bio au thym*	Poêlée de légumes*	Fondue de poireaux*	-	Flageolets*	Pommes rissolées
	Camembert Bio	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Emmental	Yaourt nature Bio	Saint Nectaire	Petit Munster
	Banane Bio rôtie*	Compote de pommes HVE*	Beignet	Orange Bio	Cake aux poires du chef (poires HVE)*	Riz au lait au lait Bio *	Tarte normande aux pommes
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 / maison / du chef

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



Portage à domicile

Menus du 13 au 26 mars 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 13 au 19 mars 2023	Salade de blé au pesto*	Rosette lyonnaise et condiment	Betteraves Bio vinaigrette*	Carottes râpées vinaigrette*	Salade verte Bio vinaigrette*	Oeuf mayonnaise	Chèvre sur toast *
	Rôti de porc VPF sauce charcutière*	Sauté de volaille label rouge façon blanquette *	Steak haché VBF sauce au poivre*	Jambon blanc label rouge laqué au miel*	Pasta party sauce au fromage Bio *	Saumonette MSC en persillade*	Boeuf bourguignon VBF *
	Haricots beurre à l'ail *	Petits pois Bio aux oignons*	Polenta*	Purée tradition*	Coquillettes Bio	Riz Bio *	et ses légumes Bio
	Tomme noire	Saint Nectaire	Camembert	Emmental Bio	Yaourt nature Bio	Assortiment de fromages	Chaurouse
	Banane Bio	Poire HVE	Fruit de saison	Yaourt local ou Bio vanille	Gâteau Grand-mère aux pommes Bio*	Crème dessert	Millefeuille
Potage du jour	Potage parmentier	Potage cultivateur	Potage à la paysanne	Potage d'asperges	Potage aux 3 légumes	Potage du soleil	Potage Crécy

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 20 au 26 mars 2023	Menu irlandais						
	Salade composée de la Saint Patrick	Lentilles vinaigrette*	Baguette pizza du chef*	Cervelas	Chou blanc Bio aux pommes *	Céleri rémoulade *	Terrine de légumes
	Irish Stew	Risotto à la carotte*	Omelette au fromage*	Cari de dinde Label Rouge*	Gnocchiflette*	Aile de raie à la grenobloise	Lasagnes à la bolognaise au boeuf VBF
	(ragoût de boulettes d'agneau, pdt, carottes, céleri, oignons)*	-	Pomme de terre rôtie au thym*	Penne	aux lardons label	Duo de haricots Bio	Salade verte
	Cheddar	Camembert Bio	Petit suisse sucré	Edam	Cantadou ail et fines herbes	Chèvre local	Brie Bio
Mousse au sirop de menthe*	Fromage blanc à la cassonade*	Fruit de saison Bio	Coupe banane Bio chocolat amandes	Liégeois vanille	Kiwi	Bavarois aux poires*	
Potage du jour	Potage Dubarry	Potage de potiron	Potage des bois	Potage vermicelles	Potage de poireaux	Potage à l'oignon	Potage du jardinier

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 27 mars au 9 avril 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
						poisson d'avril !	
Semaine du 27 mars au 2 avril 2023	Oeuf mayonnaise*	Radis à la croque au sel	Betteraves Bio à la bulgare *	Céleri Bio rémoulade*	Chiffonnade de salade aux croûtons*	Rillettes de poisson MSC maison *	Asperges vinaigrette
	Beignets de poisson	Chipolatas VPF	Escalope de volaille label rouge à la crème *	Burritos de légumes*	Lasagnes à la bolognaise*	Joue de porc	Coq au vin
	Purée maraîchère aux pommes de terre Bio*	Poêlée de carottes locales / Semoule*	Purée de pois cassés*	Pommes risolées	au boeuf VBF	Riz Bio pilaf	Pommes vapeur
	Chèvre	Cantal AOP	Tomme blanche	Camembert	Edam Bio	Fromage blanc	Brie Bio
	Salade de fruits frais	Pomme Bio	Crème dessert praliné	Oeufs au lait du chef*	Salade de fruits Bio (orange, kiwi, banane)*	Compote maison	Eclair au café
Potage du jour	Potage parmentier	Potage cultivateur	Potage à la paysanne	Potage d'asperges	Potage aux 3 légumes	Potage du soleil	Potage Crécy

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
							Pâques
Semaine du 3 au 9 avril 2023	Carottes râpées à l'échalote*	Coeur de palmier au maïs*	Poireau mimosa*	Chou chinois aux carottes râpées vinaigrette au miel*	Betteraves Bio vinaigrette*	Toast de Thon	Pâté de Pâques *
	Timbale de poisson MSC à la brésilienne*	Couscous végétarien*	Escalope de porc BBC gratinée à la moutarde*	Saucisse de Toulouse VPF	Gratin de chou-fleur au cheddar et bacon*	Cuisse de poulet rôti label rouge *	Sauté de veau au thym *
	Haricots vert Bio persillés*	Légumes / pois chiches / Semoule Bio	Coquillettes Bio	Ecrasé de pommes de terre Bio *	-	Poêlée de légumes Bio *	Flageolets *
	Emmental	Saint Paulin	Fromage	Mimolette	Yaourt sucré	Coulommiers	ST Moret Bio
	Tarte au chocolat du chef*	Banane Bio	Eclair vanille	Crème dessert chocolat	Cookie du chef*	Fruit de saison	Dessert de Pâques*
Potage du jour	Potage Dubarry	Potage de potiron	Potage des bois	Potage vermicelles	Potage de poireaux	Potage à l'oignon	Potage du jardinier

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 16 avril 2023



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	lundi de Pâques						
Semaine du 10 au 16 avril 2023	Salade de lentilles Bio au chèvre *	Salade coleslaw (chou, carottes Bio)*	Saucisson à l'ail	Radis roses et beurre	Betteraves vinaigrette Bio*	Carottes râpées locales vinaigrette*	Terrine de campagne et cornichon
	Cuisse de canard aux champignons *	Steak haché VBF sauce poivre *	Tarte fine tomate mozzarella *	Escalope de volaille label rouge sauce crème	Bolognaise soja Bio*	Brandade de poisson MSC *	Sauté de dinde label rouge *
	Tagliatelles de légumes*	Pommes sautées	Salade verte*	Haricots verts Bio*	Coquillettes Bio	-	Brocolis Bio persillés*
	Cantal	Camembert	Saint Paulin	Chèvre	Tomme Bio	Fromage blanc Bio	Rouy
	Nid de Pâques*	Crème dessert	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat *	Banane Bio	Pomme locale	Tarte du chef *
Potage du jour	Potage parmentier	Potage cultivateur	Potage à la paysanne	Potage d'asperges	Potage aux 3 légumes	Potage du soleil	Potage Crécy

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 17 au 30 avril 2023



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 17 au 23 avril 2023	Bouillon vermicelles	Rillettes de thon	Salade de crudités Bio	Betteraves Bio à la Feta*	Friand au fromage	Mousse de foie et cornichon	Salade verte Bio et des de fromage *
	Quiche aux légumes	escalope de veau VVF sauce madere*	Sauté de dinde label rouge a la creme	Boeuf braisé VBF	Poisson au beurre citronné	Boudin noir aux pommes locales *	Cassoulet garni*
	Salade verte	Choux de Bruxelles	Pommes sautées	Coquillettes Bio	Méli mélo de carottes et haricots verts	Purée de pommes de terre Bio *	-
	Camembert Bio	Fromage Bio	Edam	Fromage blanc nature	Carré frais Bio	Pont l'Evêque	Yaourt nature
	Panna cotta coulis fruits rouges	Flan pâtissier maison	Yaourt aux fruits mixés	Banane Bio	Pomme label HVE	Liégeois chocolat	Tarte aux pommes locales maison *
Potage du jour	Potage de navets	Crème de légumes	Velouté de potiron	Potage légumes du soleil	Soupe de poisson	Potage florentine	Crème de lentilles

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 24 au 30 avril 2023	Fête de l'Angleterre						
	Fond d'artichaut	Lentilles vinaigrette	Concombre bulgare	Mousse de foie	Radis noir, carottes râpées et dés de ffeta	Concombre à la crème*	Oeuf Bio mimosa *
	Oeufs au bacon	Boulettes de soja à la tomate	Escalope de porc BBC au jus*	Poisson meunière	Raviolis à la viande	Sauté de boeuf local VBF *	Coquelet rôti label *
	Haricots blancs à la tomate	Carottes Vichy locales	Poêlée de légumes Bio *	Pommes vapeur locales	-	Chou fleur gratiné *	Pommes noisettes
	Cheddar	Brie	Six de Savoie	Yaourt nature bio	Emmental bio	Roquefort	Saint Nectaire AOP
Pudding traditionnel	Mousse au kiwi Bio maison	Marbré au chocolat maison	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison Bio	Eclair au chocolat	
Potage du jour	Velouté de carottes bio	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 entrainer 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 !

