



Portage à domicile

Menus du 10 au 23 juillet 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 10 au 16 juillet 2023	Concombre Bio bulgare*	Salade de perles, tomates, poivrons*	Melon	Oeuf dur vinaigrette*	Rosette et cornichons	Pomelo	Sardine et beurre
	Chipolatas VPF au jus	Filet de hoki pané sauce tartare*	Spaghettis à la bolognaise végétarienne*	Escalope de poulet	Rôti de boeuf VBF sauce cocktail*	Jambon BBC sauce Madère*	Lasagnes aux légumes*
	Semoule au curry*	Gratin de chou-fleur*	-	Salade de pommes de terre Bio*	Courgettes Bio*	Pommes Bio vapeur	Salade verte Bio*
	Saint Nectaire	Yaourt nature	Emmental râpé	Contentin ail et fines herbes	Fromage	Rouy	Chaurce
	Compote	Fraises au sucre (sous réserve)	Crème dessert	Fruit Bio selon arrivage	Eclair	Paris-Brest	Salade de fruits
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes Bio*	Velouté de carottes Bio*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles*

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 17 au 23 juillet 2023	Tomates Bio au basilic*	Salade de haricots verts et oeufs durs*	Pastèque*	Taboulé*	Friand au fromage	Melon	Salade Coleslaw*
	Steak haché au ketchup	Boulettes végétales sauce tomate*	Filet de colin MSC au beurre citronné*	Rôti de porc VF label	Sauté de dinde label rouge*	Coq au vin*	Lamelles de Kebab*
	Pommes rosties	Macaronis*	Poêlée de légumes / riz*	Gratin de légumes Bio	Duo de brocolis et pommes de terre Bio*	Choux-Bruxelles*	Pommes noisettes
	Edam	Fromage blanc Bio au sucre*	Assortiment de fromages	Kiri	Tomme blanche	Emmental	Yaourt nature
	Glace	Fruit de saison	Roulé à la pâte à tartiner*	Banane	Fruit de saison	Clafoutis aux cerises*	Millefeuille
Potage du jour	Velouté de carottes*	Potage de laitue*	Potage de légumes Bio*	Velouté de petits pois*	Potage légumes*	Velouté de champignons Bio*	Potage poireaux Bio*

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 24 juillet au 6 août 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 24 au 30 juillet 2023	Macédoine de légumes mayonnaise*	Melon	Carottes râpées*	Salade verte au fromage vinaigrette à l'échalote*	Duo de tomate Bio et concombre*	Saucisson à l'ail	Gaspacho Bio*
	Sauté de dinde label rouge*	Escalope de volaille BBC aux champignons*	Omelette*	Tomate farcie*	Rôti de boeuf froid et ketchup*	Paupiette de veau sauce au poivre*	Quiche lorraine Bio*
	Duo de brocolis et pommes de terre Bio*	Gratin de courgettes Bio*	Pommes noisettes	Riz créole*	Blé*	Haricots blancs	Salade verte Bio*
	Tomme blanche	Gouda	Chanteneige	Bûchette de chèvre	Yaourt aromatisé	Chaource	Emmental Bio
	Fruit de saison	Gâteau à l'abricot*	Salade de fruits frais*	Fruit de saison	Cake au chocolat*	Fruit de saison Bio	Crème dessert Bio
Potage du jour	Potage parmentier*	Potage cultivateur*	Potage à la paysanne Bio*	Potage de courgettes Bio*	Potage aux 3 légumes*	Potage du soleil*	Potage Crécy Bio*

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 31 juillet au 6 août 2023	Pastèque et melon en salade	Cake du chef (concentré de tomates, olives, fromage)*	Concombre à la crème*	Tomates Bio ciboulette	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, poivrons)*	Melon	Radis noir râpé*
	Boulettes de boeuf sauce ketchup*	Filet de lieu MSC sauce crème ciboulette*	Longe de porc BBC*	Boudin noir	Lasagnes aux petits légumes*	Poulet rôti label rouge*	Cassolette de colin MSC*
	Pommes dauphines	Blé / carottes*	Ratatouille / semoule Bio*	Purée de pommes de terre	Salade verte Bio*	Flageolets à la tomate*	Riz Bio*
	Fromage blanc Bio*	Edam	Camembert	Assortiment de fromages	Vache qui rit	Carré de l'est Bio	Coulommiers
	Entremets*	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits*	Gâteau au chocolat*	Fruit de saison	Crème caramel	Eclair
Potage du jour	Potage Dubarry*	Potage de tomates Bio*	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 7 au 20 août 2023



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 7 au 13 août 2023	Tomates vinaigrette	Salami et beurre	Melon	Betteraves Bio vinaigrette*	Carottes râpées à l'orange*	Radis Bio et beurre	Lentilles en vinaigrette*
	Calamars à la romaine sauce tartare*	Escalope de porc BBC aux oignons*	Pané fromager	Salade strasbourgeoise (pommes de terre, cervelas, vinaigrette, gruyère)*	Poulet label rouge grillé*	Andouillette VPF, aux oignons*	Rouelle VBF*
	Riz pilaf Bio*	Purée de légumes*	Patate douce rôtie*	Laitue aux croûtons et maïs*	Gratin de courgettes*	Pommes noisettes	Coquillettes Bio*
	Bûchette au lait mélangé	Petit suisse	Yaourt nature	Coulommiers	Emmental	Rouy	Vache Picon
	Crème pistache*	Fruit de saison Bio	Ananas au sirop	Compote	Pot de crème au chocolat*	Flan nappé caramel	Tarte Bourdaloue aux fruits frais*
Potage du jour	Potage parmentier*	Potage cultivateur*	Potage à la paysanne Bio*	Potage d'asperges*	Potage aux légumes Bio*	Potage du soleil*	Potage Crécy*

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 14 au 20 août 2023	Salade de riz d'été*	Salade verte de gésiers*	Oeuf antiboise (oeuf dur, mayonnaise, thon)*	Tomates vinaigrette*	Melon	Cake aux olives*	Concombre bulgare
	Duo chipolatas / merguez VPF*	Boudin blanc*	Pâtes Bio*	Filet de colin MSC sauce citron*	Quiche aux légumes*	Escalope de dinde VF sauce forestière*	Sauté de veau*
	Haricots verts en persillade*	Purée de panais*	à la bolognaise*	Semoule Bio*	Salade verte*	Pommes rosties	Riz Bio*
	Assortiment de fromages	Edam Bio	St Paulin	Contentin nature	Fromage blanc	Coulommiers Bio	Bleu
	Fruit de saison	Liégeois vanille	Pastèque	Ile flottante	Quatre quart*	Salade de fruits frais	Moelleux caramel*
Potage du jour	Potage Dubarry Bio*	Potage de potiron*	Potage des bois*	Potage vermicelles*	Potage de poireaux Bio*	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 21 août au 3 septembre 2023



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 21 au 27 août 2023	Crêpe au fromage	Radis et beurre	Tomates vinaigrette*	Melon	Pâté de campagne et cornichon	Salade de riz Bio*	Pomelo
	Langue de boeuf sauce piquante	Escalope de jambon BBC*	Haché de veau au thym*	Poulet label rouge grillé*	Cassolette de colin MSC*	Tian de légumes Bio*	Petit salé
	Ratatouille*	Patate douce*	Epinards à la crème*	Pommes rosties	Macaronis*	Salade verte Bio*	aux lentilles
	Edam	Yaourt nature Bio	Six de Savoie	Coulommiers Bio	Assortiment de fromages	Fromage blanc Bio	Comté
	Fruit de saison	Moelleux chocolat*	Riz au lait*	Entremets pistache*	Fruit de saison Bio	Banane Bio rôtie	Cake au kiwi*
Potage du jour	Potage parmentier Bio*	Potage cultivateur*	Potage à la paysanne Bio*	Potage d'asperges*	Potage aux 3 légumes*	Potage du soleil*	Potage Crécy Bio*

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 28 août au 3 septembre 2023	Concombre vinaigrette*	Taboulé*	Melon	Tomates Bio à la feta*	Oeuf dur mayonnaise	Avocat vinaigrette*	Salade de pastèque à la menthe
	Saucisse de Toulouse VF grillée*	Filet de poisson pané sauce tartare*	Rôti de dinde froid ketchup	Couscous*	Sauté de boeuf*	Quiche au poisson*	Tomate farcie*
	Haricots blancs*	Courgettes Bio*	Salade de pâtes tricolores*	végétarien	Carottes braisées*	Salade verte Bio*	Riz Bio*
	Cantadou ail et fines herbes	Petit suisse	Fromage de chèvre	Emmental	Assortiment de fromages	Camembert	Chaurce
	Compote*	Fruit de saison	Crème dessert	Flan pâtissier*	Fruit de saison	Clafoutis d'abricot*	Tarte au citron
Potage du jour	Potage Dubarry Bio*	Potage de potiron*	Potage de légumes Bio*	Potage vermicelles*	Potage de poireaux Bio*	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 !