Portage à domicile

Menus du 11 au 24 mars 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 11 au 17 mars 2024	Haricots rouges vinaigrette*	Friand au fromage	Céléri Bio rémoulade*	Carottes râpées Bio vinaigrette*	Salade de riz Bio et betteraves ciboulette*	Salade verte au crottin de chèvre*	Salami
	Mijoté de colin MSC au lait de coco*	Sauté de poulet label BBC forestier*	Cordon bleu de dinde	Omelette bio aux fines herbes	Fricassée de poisson MSC gratiné*	Filet mignon de porc VF à la moutarde*	Rôti de boeuf charolais VBF
	Pommes vapeur Bio*	Brocolis Bio et pommes de terre Bio au beurre*	Petits pois et carottes Bio*	Coquillettes Bio	Haricots verts Bio*	Pommes noisettes	Salsifis
	Chanteneige	Cantal	Edam	Emmental Bio râpé	Camembert	Coulommiers Bio	Chèvre
	Crème caramel	Fruit de saison	Crème aux oeufs du chef au lait local*	Compote pomme-poire Bio*	Pomme locale	Salade de fruits*	Tarte à la rhubarbe*
Potage du jour	Potage Crécy*	Crème de légumes Bio*	Velouté de potiron*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Potage de légumes bio

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	repas Bretagne						
Semaine du 18 au 24 mars 2024	Potage pommes de terre et chou-fleur*	Radis et beurre	Betteraves Bio mimosa*	Rosette lyonnaise et condiments	Terrine de campagne	Terrine de poisson	Mortadelle
	Galette saucisse	Escalope de jambon aux herbes label rouge	Steak haché de boeuf VBF	Pilons de poulet VF façon texane	Filet de poisson vapeur MSC et sauce crème	Tête et langue de veau VF sauce ravigote*	Rôti de dinde BBC*
	Salade verte	Lentilles vertes Bio*	Pommes boulangère	Poêlée hivernale façon ratatouille	Riz créole Bio	Légumes du pot Bio	Choux de Bruxelles au lard*
	Yaourt sucré Bio	Livarot	Camembert Bio	Gouda Bio	Carré frais	Emmental	Edam Bio
	Far breton aux pruneaux au lait local*	Banane Bio rôtie et coulis de caramel*	Entremets chocolat au lait local*	Compote de pommes HVE	Ananas label global GAP frais	Yaourt vanille Bio	Eclair au café
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 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 !

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

Portage à domicile

Menus du 25 mars au 7 avril 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
							Pâques
Semaine du 25 au 31 mars 2024	Salade de pommes de terre Bio à l'ancienne*	Saucisson l'aïl	Betteraves Bio mimosa*	Oeuf Bio mayonnaise	Radis et beurrre	Mousse de canard	Pâté en croûte
	Filet de poisson MSC meunière*	Sauté de porc au caramel	Pizza du chef*	Lasagnes à la bolognaise VBF aux légumes	Queue de saumon frais*	Fricassée de foie de volaille VF*	Effiloché de canard VF*
	Fondue d'épinards*	Semoule Bio au beurre*	-	Salade verte Bio	Gratin de chou-fleur et pommes de terre Bio*	Coquillettes Bio	Lentilles Bio*
	Bleu	Edam	Bûche mi-chèvre	Fromage blanc sucré	Tomme noire	Coulommiers Bio	Edam
	Flan pâtissier*	Pomme locale	Fruit de saison Bio	Compote du chef*	Mousse chocolat du chef*	Poire rôtie*	Quatre quart 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*

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	lundi de Pâques						
Semaine du 1er au 7 avril 2024	Pâté de Pâques*	Carottes râpées Bio et Mozzarella	Macédoine vinaigrette*	Concombre bulgare*	Salade piémontaise*	Salade de gésiers*	Saucisson sec
	Poitrine de veau farcie VF	Boulettes d'agneau sauce crème	Nuggets de volaille VF	Escalope de dinde VF sauce miel et moutarde*	Waterzoï de colin MSC*	Langue de boeuf vF sauce piquante*	Côte de porc grillée BBC*
	Mogettes*	Pommes dauphines	Petits pois Bio au jus*	Riz pilaf Bio*	Haricots beurre Bio persillés *	Carottes Bio*	Coquillettes Bio
	Gouda Bio	Saint Nectaire	Emmental	Camembert	Petit suisse sucré	Edam	Chanteneige
	Tarte aux pommes locales*	Panna cotta	Crème dessert	Coupe banane Bio chocolat	Salade de fruits	Entremets pistache*	Bavarois aux fruits rouges
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 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 !

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

Portage à domicile

Menus du 8 au 21 avril 2024

CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 8 au 14 avril 2024	Salade verte à l'Emmental Bio	Carottes râpées locales vinaigrette*	Salade de maïs et radis*	Oeuf Bio mayonnaise*	Chou à la pomme*	Terrine campagnarde	Sardines
	Sauté de boeuf VBF à la tomate	Filet de lieu MSC à la bordelaise *	Rôti de porc VPF au jus	Mac and cheese Bio*	Boudin noir	Omelette aux oeufs Bio	Quiche lorraine*
	Pommes rissolées	Purée de légumes Bio*	Lentilles Bio	(gratin de pâtes Bio au fromage Bio)	Potatoes	Salade verte	Salade de chou rouge au cumin
	Tomme blanche	Emmental Bio	Laitage	Yaourt Bio	Bûchette de chèvre Bio	Edam	Coulommiers Bio
	Roulé confiture*	Compote pomme-fraise	Eclair vanille	Fruit de saison Bio	Compote	Tarte au citron	Crème dessert
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 15 au 21 avril 2024	Crêpe au fromage	Taboulé*	Carottes râpées Bio façon maltaise (jus d'orange)	Salade verte Bio et croûtons	Concombre mimosa vinaigrette*	Feuilleté Dubarry	Mousse de canard
	Steak haché VBF	Sauté de poulet BBC basquaise*	Chipolatas VF	Filet de hoki sauce Nantua*	Quiche aux légumes	Rôti de boeuf au jus VBF	Andouillette VPF
	Chou-fleur Bio en gratin*	Carottes braisées Bio	Flageolets*	Pommes vapeur locales	Salade verte	Pâtes Bio	Choux de Bruxelles Bio
	Gouda	Brie	Saint Paulin	Cantadou	Fromage	Camembert	Edam Bio
	Pomme locale	Flan caramel	Fruit frais	Banane Bio	Cookie du chef aux oeufs Bio*	Fruit de saison	Eclair chocolat
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.

* Elaboré sur place / maison / du chef

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.

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

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

Portage à domicile

Menus du 22 avril au 5 mai 2024

CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 22 au 28 avril 2024	Crêpe aux champignons	Carottes râpées vinaigrette*	Macédoine mayonnaise*	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette*	Mortadelle	Tarte aux poireaux*
	Hachis parmentier VF	Boeuf kefta VBF*	Rougail de saucisses VF*	Filet de poisson sauce crème	**Poisson pané MSC sauce napolitaine***	**Cuisse de poulet rôtie BBC**	Bouchée à la reine* (quenelle VF)
	Salade verte Bio	**Semoule Bio**	**Haricots verts Bio**	Epinards	Pâtes au beurre	**Lentilles Bio**	**Riz Bio**
	Bûche mi-chèvre	Fromage	Fromage blanc	Emmental	**Camembert Bio**	Chanteneige	**Edam Bio**
	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Gâteau du chef	Fruit de saison	Poirat*	Entremets pistache
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
			1er mai				
Semaine du 29 avril au 5 mai 2024	Torsades au pesto*	**Salade Coleslaw (chou Bio, carottes Bio, vinaigrette)***	**Friand au fromage**	Radis roses vinaigrette*	Betteraves vinaigrette*	Rillettes de porc	**Effiloché de colin MSC***
	Boulettes de soja à la tomate	Jambon blanc VPF	**Lasagnes à la bolognaise* VF**	Steak haché VF et ketchup	**Filet de hoki MSC à l'aneth***	**Sauté de poulet BBC basquaise***	Saucisse de Francfort
	Chou-fleur Bio rôti	Pommes noisettes	**Salade verte Bio***	**Courgettes Bio braisées***	**Riz créole Bio**	**Coquillettes Bio**	Salsifis au beurre
	Petit suisse sucré	Tomme noire	**Edam**	Bûche mi-chèvre	Fromage	Fromagée	**Camembert Bio**
	Fruit de saison	Ile flottante	**Salade de fruits***	Fruit de saison	Brownie*	Crème pralinée*	**Tarte aux pommes locales***
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.

* Elaboré sur place / maison / du chef

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.

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

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