

Portage à domicile

Menus du 7 au 20 juillet 2025

Semaine 28	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 7 au 13 juillet 2025	Tomates au basilic* Chipolatas VPF BBC grillées* Semoule Bio* Saint Nectaire Compote de pommes	Salade de blé aux dés de jambon HVE VPF* Filet de hoki pané MSC sauce tartare* Gratin de chou-fleur Bio* Yaourt nature sucré Pastèque	Concombre à la bulgare* Spaghettis à la bolognaise végétarienne Bio* (sauce aux pois Bio) * Emmental râpé Crème aux oeufs	Oeuf mayonnaise Haut de cuisse de poulet VVF BBC tex mex (froid)* Salade de pommes de terre Bio* Fromage frais ail et fines herbes Abricots	Melon Hachis parmentier VBF à la purée de courgette* Salade verte bio* Brie Gâteau au yaourt du chef*	Pâté de campagne VPF IGP et cornichons Merlu MSC aux olives* Ratatouille provençale* Camembert bio* Yaourt chocolat liégeois	Salade bio de chèvre frais* Andouillette VPF berrichonne* Ecrasé de pommes de terre* Chanteneige fouetté Tarte Bordaloue
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles*
Semaine 29	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 14 au 20 juillet 2025	fête nationale Salade de harengs fumés pommes de terre à l'huile* Cuisse de poulet BBC VVF au jus* Carottes braisées* Brie Brownie*	repas bas carbone Salade de haricots verts Bio et oeufs durs au balsamique* Boulettes de légumineuses Bio sauce tomate* Macaronis Bio* Fromage blanc local au sucre Pêche	Pastèque Filet de colin MSC sauce au beurre* Semoule Bio* Yaourt nature Compote pomme cassis	Carottes râpées vinaigrette Bio* Rôti de porc VPF CE2 au jus de thym* Petits pois Bio* Kiri Clafoutis aux abricots*	Feuilleté à la viande (viande de porc VPF) Blanquette de volaille VPF* Brocolis Bio Tomme blanche Fruit de saison Bio	Salade de riz aux crevettes* Quiche lorraine* (lardon VPF) Salade verte bio* Coulommiers Yaourt aromatisé	Rillettes de colin MSC* Tripes FR Pommes vapeur bio* Assortiment de fromages Crumble 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*

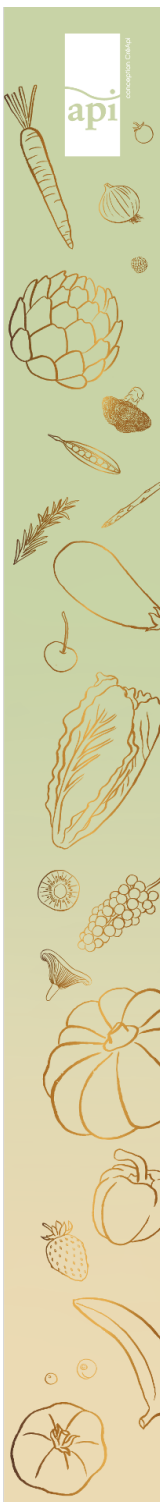
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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 21 juillet au 3 août 2025

Semaine 30	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 21 au 27 juillet 2025	Macédoine de légumes mayonnaise* Filet de poisson pané MSC et citron Boulgour Bio* Carré de Ligueil Brugnon	Melon Sauté de boeuf VBF LBC à la provençale* Purée de carottes* Gouda Bio Gâteau à l'abricot*	Salade de pommes de terre* Omelette Bio du chef* Salade verte Chanteneige nature Salade de fruits frais	Salade verte au fromage vinaigrette Tomates farcies du chef (porc VPF)* Riz créole Bio* Tomme noire Tarte au chocolat	Duo de tomates et concombre sauce bulgare* Rôti de dinde froid et ketchup Salade de tortis Bio* Yaourt aromatisé Ananas	Salade d'endives fromagère* Lasagnes bolognaises (boeuf bio VBF)* Salade verte Bleu Compote de fruits*	Courgettes râpées à la Feta* Boudin noir UE* Purée de pommes de terre* Edam 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*
Semaine 31	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 28 juillet au 3 août 2025	Pastèque et melon en salade Steak haché au boeuf VBF* Frites Brie Entremets chocolat*	Cake du chef façon pizza (concentré tomates, olives, fromage) Filet de lieu MSC au coulis de crustacés Courgettes gratinées* Vache qui rit Bio Fruit de saison Bio	Champignons de Paris à la crème* Saucisse Montbéliarde VPF IGP à l'oignon* Haricots blancs au thym Camembert Bio Flan parisien*	Tomates Bio vinaigrette et ciboulette Quiche au poulet VVF BBC* Salade verte Assortiment de fromages Banane au caramel*	Betteraves rouges Bio à la crème* Chili sin carne* Riz Gouda Abricots	Saucisson VPF à l'ail* Canette VVF à l'orange* Pommes dauphines Rouy Eclair café	Lentilles bio vinaigrette* Cassolette de colin MSC* et ses petits légumes* Bleu Bavaois
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 4 au 17 août 2025

Semaine 32	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 4 au 10 août 2025	Concombre Bio bulgare* Calamars à la romaine Haricots beurre* Chèvre Pêche rôtie au miel	Saucisson VPF Sauté de poulet VVF BBC aux herbes* Gratin dauphinois du chef* Petit suisse Fruit de saison Bio	Melon Poisson du jour MSC sauce à l'aneth* Riz pilaf Bio* Emmental Bio Compote pomme fraise	Salade de tomates* Tortilla aux pommes de terre* Salade verte Yaourt nature sucré Bio Pêche	Carottes râpées Bio vinaigrette* Sauté de porc VPF BBC* Ratatouille* Coulommiers Semoule au lait au chocolat*	Terrine campagnarde VPF Rognonnade boeuf UE* Flageolets à la crème* Fromage blanc Fruit de saison	Oeuf mayonnaise* Paupiette de veau UE au colombo* Penne au beurre* Camembert Crème aux oeufs*
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles*
Semaine 33	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 11 au 17 août 2025	Salade de perles océane* Escalope de dinde VVF Label rouge mayonnaise au curry* Poêlée de brocolis aux oignons* Fromage blanc sucré Fruit de saison Bio	Rillettes de thon MSC sur toast* Boulettes au boeuf Bio VBF sauce tomate* Haricots verts Bio en persillade* Assortiment de fromages Crumble aux fruits d'été du chef*	Betteraves vinaigrette Bio* Filet de poisson MSC au citron* Semoule Bio* Fromage ails et fines herbes Nectarine	Pastèque Parmentier de pommes de terre à l'égréné de pois* Salade verte* Saint Paulin Bio Mousse au chocolat	Carottes aux pignons de pin* Tête et langue de veau VBF LBC* Pommes de terre, brocolis* Yaourt aux fruits Millefeuille	Taboulé* Bruschetta tomate Mozzarella Salade verte Coulommiers Liégeois vanille	Salade chèvre chaud* Rôti de boeuf VBF froid* Tomates provençales* Brie Clafoutis aux fruits*
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 18 au 31 août 2025

Semaine 34	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 18 au 24 août 2025	Courgettes râpées* Nuggets de blé et ketchup Ratatouille* Edam Tartelette aux fraises	Tomates vinaigrette* Fricassée de poulet VPF BBC au curry* Riz aux petits légumes* Yaourt nature Moelleux chocolat	Melon Courgette farcie VPF* Boulgour* Vache Picon Pêche	Salade haricots verts bio au thon MSC* Rôti de boeuf VBF sauce béarnaise Frites Camembert Salade de fruits frais	Pâté de campagne VPF cornichon Poisson du jour MSC sauce basilic* Tomates provençales* Assortiment de fromages Fruit de saison	Oeuf dur mayonnaise* Coquelet rôti aux herbes VF* Pôelée de légumes* Emmental Tarte chocolat*	Salade de gésiers UE* Carré de porc Label rouge VPF* Ecrasé de pommes de terre* Coulommiers Melon
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles*
Semaine 35	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 25 au 31 août 2025	Hot dog party Concombre Bio vinaigrette* Hot dog VPF Pommes noisettes Saint Nectaire Compote	Taboulé (semoule Bio)* Filet de poisson MSC pané sauce tartare Ratatouille* Emmental Fruit de saison	Melon Rôti de dinde froid ketchup Salade de pâtes tricolores* Fromage de chèvre Tarte Tatin	Salade de riz au thon MSC* Emincé de boeuf VBF aux olives* Carottes Bio poêlées* Vache qui rit Prunes	repas bas carbone Salade grecque* Bruschetta tomate Mozzarella* Salade verte Petit suisse Tarte aux pêches*	Duo de saucisson sec et beurre VPF* Lasagnes colin MSC* Salade de tomates* Pont l'Evêque Fruit de saison	Salade composée* Rôti de porc VPF* Salade de pommes de terre* Brie Bavarois aux fruits
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.

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

* Elaboré sur place /
maison / du chef