

Portage à domicile

Menus du 1 au 14 septembre 2025

Semaine 36	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 1 au 7 septembre 2025	Tomate vinaigrette*	Melon	Oeuf mimosa	Salade de haricots beurre à l'échalote	repas bas carbone		Salade de tomate au basilic
	Cordon bleu VF	Sauté de porc label local au curry*	Cuisse de poulet label rôtie au jus	Omelette aux champignons (oeufs Bio)	Concombre Bio vinaigrette	Terrine de lapin et cornichon	Rôti de porc label au romarin
	Carottes vapeur*	Lentilles Bio / Panais	Tortis Bio / Riste d'aubergine	Pommes de terre Bio sautées	Emincé de boeuf sauce provençale	Tripes à la mode de Caen	Courgettes Bio à l'ail / Coeur de blé
	Assortiment de fromages	Petit moulé	Emmental Bio	Gouda AOP	Piperade / Semoule Bio	Pommes Bio vapeur / Brocolis	Cantal AOP
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Abricots	Suisses nature	Tomme noire	Tarte aux prunes*
Potage du jour	Potage de navets*	Velouté de courgettes*	Crème de légumes*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles*
Semaine 37	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 8 au 14 septembre 2025	Salade de pâtes Bio au pesto	Pâté en croûte et cornichon	Poireau vinaigrette	Radis roses et beurre	Salade grecque à la Feta	Salade Waldorf (céleri branche Bio, pommes, noix, raisins secs)	Champignons frais sauce crème et citron
	Filet de colin MSC sauce à l'oseille	Filet de volaille label	Filet de poisson MSC	Sauté de boeuf label bourguignon	Bolognaise végétale	Poulet label rôti	Rôti de boeuf à l'ail
	Epinards Bio à la béchamel / Riz	Petits pois Bio au jus / Macaronis	Polenta crémeuse / Navets glacés	Frites / Blettes persillées	Macaronis Bio / Salade verte	Pommes de terre au four / Carottes braisées	Purée de courgette Bio et pomme de terre
	Camembert Bio	Emmental Bio	Saint Paulin	Vache-qui-rit Bio	Saint Nectaire AOP	Roquefort	Tomme blanche
	Nectarine Bio	Salade de pastèque à la menthe	Fruit de saison Bio	Yaourt local fraise	Ile flottante du chef	Faisselle	Paris-Brest
Potage du jour	Velouté de carottes*	Potage de laitue*	Soupe à la tomate*	Velouté de petits pois*	Potage 3 légumes*	Velouté de champignons*	Crème de brocolis*

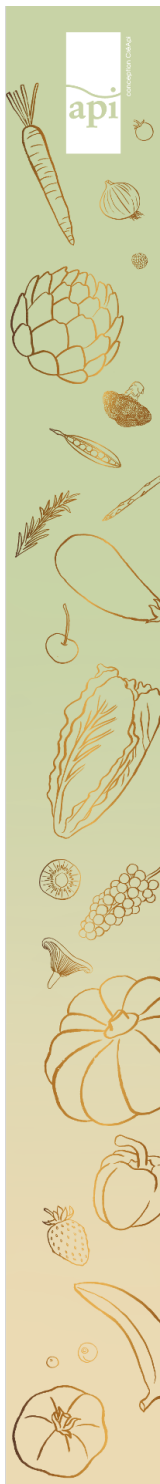
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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 15 au 28 septembre 2025

Semaine 38	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
		repas bas carbone					
Semaine du 15 au 21 septembre 2025	Salade de pommes de terre mayonnaise* Chipolatas VPF grillées* Haricots plats persillés / Flageolets* Edam Banane Bio	Courgette râpée à l'Emmental* Parmentier de légumes aux lentilles* (lentilles Bio) / Salade verte Bio Mimolette Fromage blanc Bio	Pâté forestier VPF et cornichon Lasagnes de poisson MSC* Salade verte Bio Gouda Liégeois café	Salade de tomates Bio Mozzarella* Sauté de veau VBF aux herbes* Ratatouille / Haricots blancs* Chèvre Quatre-quart du chef*	Macédoine de légumes mayonnaise* Steak haché au boeuf VBF Pommes dauphines / Salade verte Bio Cantadou ail et fines herbes Raisin	Melon Andouillette VPF Pommes rosties / Salade verte Tomme grise Salade de fruits frais Bio*	Brocolis Bio vinaigrette* Cuisse de pintade label VPF aux abricots* Légumes couscous / Semoule Morbier Tarte au citron meringuée
Potage du jour	Potage parmentier*	Potage cultivateur*	Potage à la paysanne*	Potage de courgette*	Potage aux 3 légumes*	Potage du soleil*	Potage Crécy*
Semaine 39	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 22 au 28 septembre 2025	Friand au fromage Pêche du jour MSC Poêlée de carottes Bio / Blé Yaourt nature Poire HVE	Salade de perles au surimi* Rôti de porc CE2 VPF au miel et moutarde* Gratin de courgettes / Pâtes* Bleu Banane Bio	Tzatziki (concombre Bio sauce au yaourt)* Emincé de dinde label rouge VVF aux épices douces* Fenouil braisé / Coeur de blé Mimolette Fromage blanc à la confiture	Mousse d'avocat* Dahl de lentilles corail* Riz Bio / Epinards à l'ail* Brie Bio Crème aux oeufs du chef*	Rosette VPF et cornichon Emincé de boeuf charolais VBF à l'asiatique* Patate douce Suisses aromatisés Duo de melon et pastèque	Mousse de foie et cornichon Rognons de veau au vin rouge* Purée de pommes de terre / Carottes Bio rôties* Gruyère Crème dessert praliné	Salade César Sauté de porc BBC VPF au caramel* Légumes asiatiques / Patate douce Bio poêlée* Saint Paulin Crumble pomme poire HVE*
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 !