



Portage à domicile

Menus du 29 septembre au 12 octobre 2025

Semaine 40	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					repas bas carbone		
Semaine du 29 septembre au 5 octobre 2025	Céleri Bio râpé et Emmental* Filet de lieu MSC rôti, sauce tartare* Haricots verts Bio / Semoule au jus Edam Tarte au chocolat du chef*	Raïta de concombre Bio* Porc BBC VPF au caramel* Nouilles / Petits légumes* Cantal AOP Salade de fruits exotiques aux litchis*	Concombre vinaigrette* Pilon de poulet VPF rôti aux herbes et son jus* Frites / Salade verte Chanteneige Poire HVE	Taboulé (semoule HVE) Steak haché au boeuf VBF Purée de carotte Bio et pomme de terre Mimolette Raisin blanc	Effiloché d'endives vinaigrette* Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes* (Coquillettes Bio)* Saint Nectaire Crème coco*	Terrine aux trois légumes Quiche lorraine (lardons VPF)* Salade verte bio* Assortiment de fromages* Cake marbré*	Salade de riz aux crevettes* Rôti de boeuf VBF* Pommes Duchesses Camembert bio Crumble aux pommes*
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 41	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 6 au 12 octobre 2025	Radis roses et beurre Fricassée de poisson MSC gratinée* Chou-fleur Bio rôti / Pâtes Fromage de chèvre Dessert solidaire : biscuit sec façon cupcake*	Carottes Bio râpées façon maltaise* Bruschetta tomates Bio et Mozzarella* Salade verte Bio Camembert Bio Fruit de saison Bio	Salade de riz Bio à la Mimolette* Quiche potimarron et fromage* Salade verte Saint Paulin Fromage blanc Bio à la confiture	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail* Sauté de poulet VPF BBC à la tomate* et ses légumes / Coeur de blé Emmental Bio Crème dessert vanille	 Oeuf façon meurette (lardons VPF)* Blanquette de veau VBF* Risotto d'épeautre* Crottin de Chavignol Tarte Tatin (pommes Bio)*	Asperges blanches vinaigrette* Boulette d'agneau UE au romarin* Flan de légumes bio* Cantal Liégeois café	Melon Boudin noir VPF Purée de pomme de terre* Edam bio Chou à la vanille
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 octobre 2025

Semaine 42	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 13 au 19 octobre 2025	Potage de légumes et pommes de terre*	Salade verte aux croûtons	Tarte au fromage du chef*	Ile flottante et son crémeux à la carotte*	Chou à la crème salé au jambon*	Terrine de campagne VPF	Betteraves bio*
	Poisson MSC meunière	Chili sin carne à l'égréné de pois Bio	Jambon VF braisé*	Sauté de poulet BBC à la crème*	Sauté de boeuf VBF aux olives*	Tortellini ricotta épinards à la crème*	Saucisse Montbéliarde VPF*
	Gratin de chou-fleur Bio, épinards au Cheddar / Tortis*	Riz IGP pilaf / Poêlée de légumes	Clafoutis aux brocolis*	Potimarron rôti / Haricots blancs*	Carottes Bio braisées / Pommes vapeur	Salade d'endives*	Lentilles bio*
	Tomme noire	Gouda	Bûche mi-chèvre	Comté	Yaourt sucré Bio*	Camembert	Coulommiers bio
Potage du jour	Salade de fruits du chef*	Taboulé sucré pomme, poire et amandes torréfiées*	Pomme Bio	Banane Bio	Petit fantôme craquant (meringue)	Crème chocolat	Tarte Normande
	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles*
Semaine 43	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 20 au 26 octobre 2025	Carottes Bio râpées vinaigrette*	Chou rouge aux pommes HVE*	Rosette VF et cornichons	Macédoine de légumes à la mayonnaise*	Taboulé (semoule HVE)	Friand au fromage	Toast de thon MSC*
	Boulettes de veau* UE à l'orientale	Chili de patate douce, haricots rouges et poivrons*	Pizza Napolitaine (tomates Bio, Emmental Bio et Mozzarella)*	Sauté de poulet BBC*	Calamars à la romaine	Penne	Tomate farcie au boeuf VBF*
	Semoule HVE / Légumes aux épices douces	-	Salade verte	Macaronis HVE / Endive braisée	Haricots beurre à l'ail / Riz pilaf	façon carbonara (VPF)*	Riz bio*
	Emmental Bio	Tomme noire	Yaourt sucré	Camembert Bio	Bûche mi-chèvre	Petit Suisse Sucré	Edam
Potage du jour	Compote de pommes HVE	Roulé à la confiture d'abricot*	Fruit de saison Bio	Fruit de saison	Liégeois vanille	Crème caramel*	Eclair café
	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 27 octobre au 9 novembre 2025

Semaine 44	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
				Repas Halloween			
Semaine du 27 octobre au 2 novembre 2025	Chou-fleur sauce cocktail*	Baguette pizza du chef*	Carottes Bio râpées au citron*	Salade de coquillettes HVE sanguinolentes et le balai de la sorcière	Saucisson à l'ail VPF*	Salade d'endives au noix*	Croisillon champignon
	Lentilles corail à la sauce tomate*	Boule au boeuf VBF à la provençale*	Emincé de porc VPF* sauce barbecue	Hot-doigt	Paella de colin MSC*	Cuisse de poulet VVF BBC*	Gratin d'oeufs florentins*
	Coquillettes HVE	Purée de courge et pomme de terre	Brocolis Bio à la béchamel / Lentilles	Rosties	(riz Bio)	Pommes Dauphines	(Epinards)
	Assortiment de fromages	Edam	Tomme blanche	Mimolette	Saint Paulin	Gouda bio	Yaourt sucré bio
	Poire HVE	Compote pomme Bio banane Bio	Semoule au lait au caramel (lait local)*	Cupcake monstrueux	Kiwi	Crème aux oeufs*	Paris-Brest
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage d'haricots verts*	Crème de lentilles*

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 !