

Portage à domicile

Menus du 5 au 18 janvier 2026

Semaine 2	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 5 au 11 janvier 2026	Cervelas VPF	Friand au fromage	Salade d'endives aux noix vinaigrette	Galette des rois			
	Andouillette VPF au vin blanc*	Steak haché VBF * sauce barbecue	Emincé de dinde VVF label rouge*	Carottes râpées Bio vinaigrette*	Chou Bio* mayonnaise	Salade de pommes de terre aux câpres*	Rillettes de colin MSC*
	Carottes Bio*	Haricots verts*	Semoule Bio	Sauté de porc BBC VPF à la moutarde*	Hachis végétal*	Tendron de veau VBF LBC*	Endives au jambon VPF label rouge*
	Chaource AOP	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Chou-fleur*	(haché de pois Bio)*	Légumes Bio du pot*	Salade verte Bio
	Crème vanille	Banane Bio	Salade de fruits du chef	Emmental Bio	Brie	Coulommiers	Gouda
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Galette des rois	Compote de pommes Bio*	Panna cotta*	Paris-Brest
	Potage de légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles*			
Semaine 3	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 12 au 18 janvier 2026	Butternut râpée en vinaigrette*	Butternut râpée au fromage blanc*	Salade verte au fromage	repas Bio	repas bas carbone		
	Filet de merlu MSC sauce citron*	Sauté de boeuf charolais VBF sauce forestière*	Bolognaise (boeuf Bio)	Salade de riz au thon MSC (riz Bio)*	Poireaux vinaigrette*	Betteraves Bio vinaigrette*	Pâté de campagne VPF, label rouge
	Pépinettes Bio*	Potatoes au paprika	Tortis Bio	Chipolata VPF Bio*	Curry de lentilles corail*	Chou farci VPF BBC*	Cuisse de poulet VVF label rouge rôtie*
	Yaourt nature Bio	Cantal AOP	Emmental râpé	Petits pois Bio au jus*	Riz Bio	-	Salsifis persillés*
	Clémentines	Crème vanille*	Compote de fruits	Camembert Bio	Chèvre local	Chaource	Fromage blanc Bio
Potage du jour	Velouté de potiron*	Potage de laitue*	Soupe à l'oignon*	Poire Bio	Tarte aux pommes*	Crème praliné	Tarte aux myrtilles
	Velouté de petits pois*	Velouté de légumes verts*	Velouté de champignons*	Potage poireaux pommes de terre*			

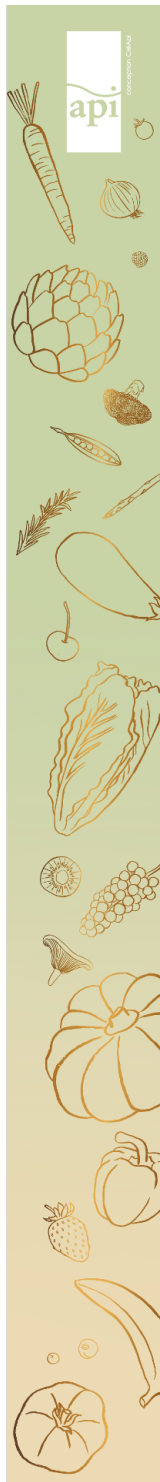
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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 / du chef

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



Portage à domicile

Menus du 19 janvier au 1 février 2026

Semaine 4	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 19 au 25 janvier 2026	Salade de pâtes Bio sauce cocktail*	Céleri Bio rémoulade*	Chou rouge râpé*	Rosette label rouge VPF	Carottes Bio vinaigrette*	Friand fromage	Salade de museau VPF B&E (porc-boeuf)
	Marmite de colin MSC aux petits légumes*	Boulettes végétales en couscous*	Sauté de poulet VVF BBC*	Tartiflette (lardons VPF)	Colin pané MSC*	Sauté de porc VPF label rouge Marengo*	Hachis parmentier (boeuf VBF Bio)*
Potage du jour	Carottes Bio glacées*	(Semoule Bio)	Potatoes	Salade verte Bio	Epinards label CE2 à la béchamel*	Brocolis Bio*	Mâche
	Saint Paulin	Emmental Bio	Fromage de chèvre Régional	-	Camembert	Fromage	Fromage blanc
Potage du jour	Banane Bio	Clémentines	Dessert lacté	Crème vanille	Beignet au chocolat	Poire	Tarte au chocolat
	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Bouillon aux vermicelles*	Soupe de poisson*	Crème de lentilles*	Potage florentine*
Semaine 5	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 26 janvier au 1 février 2026	Saucisson à l'ail VPF et cornichons	Macédoine de légumes à la mayonnaise*	Salade de haricots verts vinaigrette*	Carottes râpées Bio* vinaigrette	Endives vinaigrette*	Toast au chèvre	Brocolis vinaigrette*
	Sauté de boeuf charolais VBF à l'indienne*	Brandade de colin MSC*	Chipolatas VPF Bio	Steak haché VBF*	Emincé de poulet VVF BBC aux olives*	Andouillette VPF berrichonne*	Quiche lorraine (lardons VPF) oeufs Bio*
Potage du jour	Purée de légumes*	Salade verte Bio	Semoule Bio	Purée de panais Bio*	Haricots beurre label CE2*	Choux de Bruxelles aux oignons*	Salade verte Bio
	Fromage blanc Bio	Gouda	Camembert Bio	Brie	Edam Bio	Yaourt sucré Bio	Bleu
Potage du jour	Banane Bio	Fruit de saison	Crème spéculoos*	Ile flottante	Brownie*	Pomme au four*	Tarte au citron
	Velouté de carottes*	Potage de laitue*	Soupe à l'oignon*	Velouté de petits pois*	Velouté de butternut*	Velouté de champignons*	Potage poireaux pommes de terre*

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

*

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 / du chef

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



Portage à domicile

Menus du 2 au 15 février 2026

Semaine 6	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
		repas bas carbone			Crêpe !		
Semaine du 2 au 8 février 2026	Salade verte Bio*	Céleri Bio* mayonnaise	Salade composée	Betteraves Bio*	Carottes râpées Bio*	Salade de champignons frais	Terrine 3 légumes*
	Pasta party (pâtes Bio)*	Nuggets végé et ketchup	Quiche à la volaille VF Bleu blanc cœur	Sauté de boeuf charolais VBF sauce brune*	Fricassée de merlu MSC gratiné*	Boudin noir VPF B&E*	Quenelle nature sauce napolitaine*
	sauce au fromage Bio*	Petits pois*	Salade verte	Riz Bio*	Brocolis Bio gratinés*	Ecrasé de pommes de terre Bio*	Pépinettes Bio*
	Emmental Bio	Tartare ail et fines herbes	Yaourt sucré Bio	Fromage de chèvre	Mimolette	Carré de Ligueil	Rouy
	Fruit de saison Bio	Compote pomme-banane Bio du chef*	Gâteau au yaourt du chef	Orange	Crêpe au sucre du chef*	Poire rôtie*	Pudding*
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Potage de légumes de saison*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles*
Semaine 7	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
				journée des légumineuses			
Semaine du 9 au 15 février 2026	Oeuf dur label MEA* mayonnaise	Salade de chou blanc Bio*	Betteraves Bio vinaigrette	Salade verte, maïs*	Chou-fleur Bio en vinaigrette*	Asperges sauce aurore*	Rillettes de colin MSC*
	Rôti de porc CE2 VPF aux champignons*	Hot dog (porc VPF)	Pizza fromagère*	Sauté de dinde VVF label rouge*	Flan aux oeufs label MEA*	Coquelet VVF aux herbes*	Sauté de boeuf charolais VBF sauce piquante*
	Purée de patate douce*	Frites	Salade verte	Pois cassés*	Haricots verts label CE2 sautés*	Pommes noisettes	Carottes Bio vapeur*
	Suisse nature	Gouda	Edam	Yaourt nature	-	Coulommiers Bio	Assortiment de fromages
	Clémentines Bio	Crumble aux pommes*	Banane	Fondant citron pois chiches*	Pomme	Mousse au chocolat	Eclair café
Potage du jour	Velouté de petits pois*	Potage de laitue*	Soupe à l'oignon*	Velouté de carottes*	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 / du chef



Portage à domicile

Menus du 16 février au 1 mars 2026

Semaine 8	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
		mardi gras					
Semaine du 16 au 22 février 2026	Salade verte vinaigrette* Boulettes végétales (lentilles vertes) façon thaï* Brocolis Bio Camembert Panna cotta au coulis*	Cervelas VPF Bolognaise au boeuf Bio* Penne Bio* Emmental Beignet	Salade de pâtes Bio* Chipolatas VPF Mitonné de légumes* Laitage Fruit de saison	Poireaux Bio vinaigrette* Sauté de dinde VVF label rouge* Potatoes au paprika Gouda Salade de fruits du chef	Oeufs durs gratinés (MEA)* Filet de hoki MSC sauce Nantua* Chou-fleur Bio* Samos Fruit de saison	Salade de perles* Sauté de boeuf charolais VBF sauce persillée* Petits pois Bio* Yaourt nature Liégeois café	Carottes Bio râpées* Boudin blanc VPF* Pommes de terre vapeur* Chanteneige Bio Cake à la cannelle*
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 9	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 23 février au 1 mars 2026	Friand au fromage Colin MSC gratinés* Carottes braisées Bio* Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Toast chèvre* Tortilla pommes de terre, oignons* Salade verte Bio* Chanteneige Ile flottante	Salade de haricots beurre* Saucisse Montbéliard VPF IGP* Pâtes Bio* Emmental râpé Fruit de saison	Salade d'endives* Sauté de poulet VVF BBC aux olives* Printanière de légumes* Camembert Bio Gâteau au yaourt*	Salade Coleslaw* Sauté de boeuf Charolais VBF* Pommes duchesse Bûche mi-chèvre Compote de pommes Bio*	Champignons à la grecque* Sauté de porc BBC VPF au miel* Flageolets* Coulommiers Bio Panna-cotta au coulis*	Andouille VPF* Saumonette MSC à l'oseille* Riz Bio* Chaource AOP Gâteau chocolat chamallow*
Potage du jour	Velouté de carottes*	Potage de laitue*	Soupe à l'oignon*	Potage de légumes*	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 / du chef