

Portage à domicile

Menus du 6 au 19 juillet 2026

Semaine 28	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 6 au 12 juillet 2026	Melon	Salade de riz Bio aux dés de jambon VPF label rouge*	Concombre à la bulgare*	Oeuf label MEA mayonnaise*	Rillettes de colin MSC*	Tartare de Tomates Bio*	Betteraves Bio en vinaigrette*
	Chipolatas label rouge VPF	Filet de colin meunière MSC sauce tartare	Spaghettis Bio à la bolognaise*	Haut de cuisse de poulet label rouge VVF	Hachis végétarien*	Sauté de boeuf VBF Bio*	Côte de porc label rouge VPF, sauce charcutière*
	Semoule Bio au jus*	Gratin de chou-fleur*	au boeuf Bio	Ratatouille*	Salade verte Bio*	Coeur de blé	Carottes Bio*
	Coulommiers Bio	Yaourt nature sucré Bio	Emmental	Fromage frais ail et fines herbes	Fromage blanc	Chèvre	Camembert
	Compote de fruits	Fraises	Crème vanille	Cake chocolat (lait Bio)*	Fruit Bio	Liégeois vanille caramel	Paris-Brest
Potage du jour	Potage de courgettes*	Crème de légumes*	Velouté de pommes de terre*	Velouté de petits pois*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles*
Semaine 29	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 13 au 19 juillet 2026	Salade de haricots verts Bio et oeufs durs MEA*	Salade de saucisse Montbéliarde VPF IGP*	Pastèque	Carottes Bio râpées vinaigrette*	Toast au chèvre*	Tomates Bio vinaigrette*	Rillettes de colin MSC aux herbes*
	Mac and cheese Bio*	Sauté de dinde BBC VVF au cumin*	Omelette*	Sauté de porc BBC VPF au thym*	Colin MSC à la crème*	Quiche aux petits pois Bio*	Boeuf sauté label rouge VBF*
	-	Tomates provençales*	Riz Bio*	Petits pois Bio*	Gratin de pommes de terre Bio*	Salade de pâtes Bio et crudités*	Brocolis Bio*
	Fromage blanc Bio au sucre	Camembert Bio	Brie	Kiri	Tomme grise	Yaourt nature Bio	Chource
	Banane Bio	Gâteau à la cannelle*	Compote pêche*	Tarte aux pommes HVE*	Melon	Panna cotta coulis exotique	Eclair chocolat
Potage du jour	Velouté de carottes*	Potage de laitue*	Soupe à l'oignon*	Potage légumes du soleil*	Potage 3 légumes*	Velouté de champignons*	Potage poireaux pommes de terre*

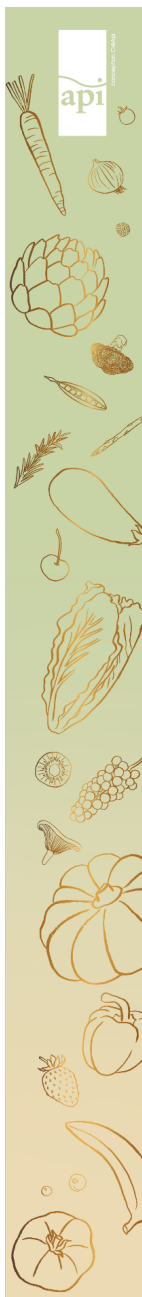
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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

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



Portage à domicile

Menus du 20 juillet au 2 août 2026

Semaine 30	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 20 au 26 juillet 2026	Macédoine de légumes mayonnaise	Melon jaune	Salade de lentilles Bio à l'échalote*	Salade verte Bio au fromage vinaigrette*	Duo de tomates Bio et concombre Bio sauce bulgare*	Terrine de légumes	Céleri Bio rémoulade*
	Steak haché au boeuf VBF*	Fricassée de colin MSC crème champignons*	Omelette Bio*	Jambon blanc VPF label rouge	Sauté de dinde VVF BBC*	Pizza chèvre miel*	Sauté de porc BBC VPF aux pruneaux*
	Frites	Purée de carottes Bio*	Poêlée de légumes et pomme de terre*	Riz créole Bio*	Salade de pâtes Bio*	Salade verte Bio	Pommes dauphines
	Yaourt aromatisé local	Gouda Bio	Camembert	Tomme blanche	Carré de Ligueil	Coulommiers	Saint Paulin
	Fruit à noyau de saison Bio	Gâteau au yaourt à l'abricot du chef	Salade de fruits frais*	Crème dessert chocolat	Nectarine	Liégeois café	Tarte au citron meringuée
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Potage de laitue*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles*
Semaine 31	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 27 juillet au 2 août 2026	Melon Bio et pastèque en duo	Cake façon pizza (concentré tomates, olives, fromage)*	Carottes râpées*	Betteraves Bio vinaigrette*	Oeuf MEA* mayonnaise	Salade de lentilles Bio vinaigrette*	Tarte au Camembert*
	Lasagnes bolognaise (boeuf Bio)*	Filet de lieu MSC au coulis de crustacés*	Jambon blanc label rouge VPF*	Quiche au poulet VPF BBC*	Chili sin carne*	Saucisse Montbéliard IGP VPF*	Boudin noir VPF BE
	Salade verte Bio*	Courgettes Bio gratinées*	Pommes de terre noisettes	Salade verte Bio*	Riz Bio*	Carottes persillées Bio*	Purée de pommes de terre*
	Brie Bio	Vache qui rit Bio	Camembert Bio	Emmental	Gouda	Chaource	Yaourt nature Bio
	Entremets praliné au lait Bio*	Fruit Bio	Muffin*	Banane, coulis chocolat et chantilly*	Fruit à noyau de saison HVE	Crème caramel	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*

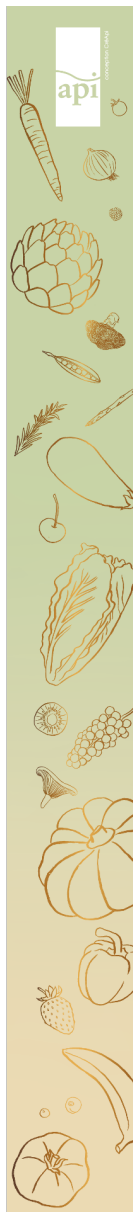
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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 / du chef

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



Portage à domicile

Menus du 3 au 16 août 2026

Semaine 32	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
						Assomption	
Semaine du 3 au 9 août 2026	Melon	Concombre Bio bulgare*	Quiche fromagère aux oeufs MEA*	Salade de tomates Bio*	Carottes Bio vinaigrette*	Rillettes de thon MSC*	Radis et beurre*
	Cordon bleu	Chipolatas VPF label rouge au jus*	Colin MSC sauce à l'aneth*	Salade de pommes de terre (pdt, oeuf, mayonnaise, dés de Gruyère, cornichons)	Haut de cuisse de poulet VVF BBC aux herbes*	Oeufs MEA à la florentine*	Pissaladière* (sans anchois)
	Haricots beurre persillés*	Pommes sautées du chef	Petits pois Bio*	Salade verte Bio*	Ratatouille Bio	Epinards Bio*	Tomates Bio à la provençale*
	Emmental Bio	Petit suisse	Chèvre	Yaourt nature sucré Bio	Coulommiers	Pont l'Evêque	Bleu
	Crème dessert pistache	Fruit Bio	Compote de pommes*	Fruit de saison	Semoule au lait au chocolat du chef*	Liégeois chocolat	Tarte aux pommes*
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de carottes*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles*
Semaine 33	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 10 au 16 août 2026	Salade de perles HVE au surimi MSC*	Tomates et Mozzarella	Betteraves Bio*	Pastèque	Gaspacho de tomates Bio*	Oeufs MEA mayonnaise	Chou chinois sauce soja*
	Sauté de dinde VVF BBC à la napolitaine*	Boulettes de boeuf Bio sauce brune*	Filet de colin MSC citronné*	Parmentier végétarien	Steak haché VBF sauce poivre*	Quiche au thon MSC*	Sauté de boeuf charolais VBF*
	Brocolis	Haricots verts Bio*	Semoule Bio*	Salade verte Bio*	Potatoes	Tomates Bio vinaigrette*	Choux de Bruxelles*
	Fromage blanc sucré	Gouda	Fromage ails et fines herbes	Coulommiers Bio	Emmental	Chaurce	Camembert Bio
	Fruit de saison Bio	Beignet	Fruits de saison	Crème chocolat	Cake vanille*	Melon	Tarte Bourdaloue
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*

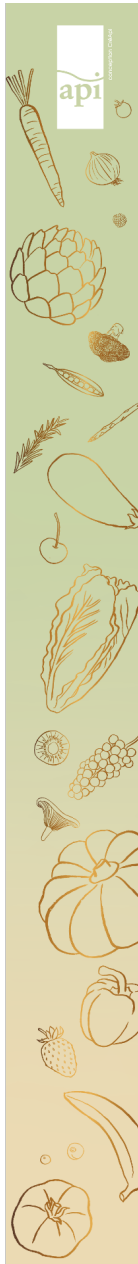
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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 / du chef

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



Portage à domicile

Menus du 17 au 30 août 2026

Semaine 34	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 17 au 23 août 2026	Duo de courgettes et carottes Bio au fromage blanc*	Tomates Bio vinaigrette*	Melon	Terrine aux 3 légumes	Terrine de campagne VPF BBC	Asperges à la crème*	Salade piémontaise du chef* (Porc VPF label rouge)
	Nuggets de blé et ketchup	Jambon blanc VPF label rouge	Courgette Bio au chèvre gratiné*	Cuisse de poulet rôtie VVF BBC aux herbes*	Colin MSC sauce basilic*	Côte de porc VPF label rouge charcutière*	Sauté de boeuf label rouge VBF*
	Piperade de légumes*	Salade de pâtes	Riz Bio*	Petits pois Bio*	Purée de pommes de terre Bio*	Salsifis persillés*	Haricots verts Bio
	Edam Bio	Yaourt nature Bio	Vache Picon	Camembert	Tomme noire	Yaourt aux fruits mixés	Rouy
	Rose des sables	Pastèque	Ile flottante	Salade de fruits frais	Fruit à noyau de saison HVE	Crème pistache	Brownie*
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de petits pois*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles*
Semaine 35	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 24 au 30 août 2026	Concombre Bio vinaigrette*	Taboulé (semoule Bio)*	Melon	Salade de riz Bio, thon MSC, Emmental*	Salade grecque*	Champignons à l'espagnole*	Radis et beurre
	Hot dog chipolatas label rouge VPF*	Filet de colin MSC sauce tartare*	Emincé de dinde BBC VVF aux olives*	Boeuf VBF label rouge à l'origan*	Bruschetta tomate Mozzarella*	Crumble aux poivrons Bio*	Sauté de poulet BBC VVF aux olives*
	Pommes noisettes	Purée de carottes Bio*	Salade de pépinettes Bio, tomates, Mimolette	Ratatouille Bio*	Salade verte Bio*	Tomates Bio vinaigrette*	Gratin dauphinois*
	Saint Paulin	Emmental Bio	Bûchette de chèvre	Vache qui rit	Petit suisse	Camembert	Cantal
	Compote de fruits jaunes HVE	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat*	Prunes	Clafoutis aux abricots*	Crème praliné	Bavarois chocolat
Potage du jour	Potage 3 légumes*	Potage de laitue*	Soupe à l'oignon*	Velouté de petits pois*	Velouté de carottes*	Crème de légumes*	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 !