Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Portage à domicile

Menus du 31 août au 13 septembre 2026

Semaine 36	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 31 août au 6 septembre 2026	Pois chiches en vinaigrette*	Salade de haricots beurre à l'échalote*	Betteraves Bio à l'aneth*	Melon Bio	Concombre Bio vinaigrette*	Salade de haricots verts aux oeufs durs MEA*	Cake au thon MSC*
	Colin MSC aux olives*	Omelette aux champignons (oeufs Bio)*	Cuisse de poulet label rouge VVF rôtie au jus*	Sauté de porc BBC VPF au curry*	Emincé de boeuf label rouge VBF sauce provençale*	Quiche fromagère*	Carré de porc label rouge VPF rôti au romarin*
	Brocolis Bio*	Pommes de terre Bio au four*	Petits pois aux oignons	Pommes dauphines	Haricots verts*	Salade verte	Salsifis persillés*
	Chanteneige	Petit moulé	Vache qui rit Bio	Gouda AOP	Suisse nature	Yaourt nature Bio	Camembert Bio
	Tarte aux pommes HVE*	Abricots	Riz au lait du chef au lait local*	Liégeois chocolat	Fondant chocolat aux haricots rouges*	Crème pistache	Paris-Brest
Potage du jour	Potage de courgette*	Crème de légumes*	Velouté de tomate*	Soupe de poivrons*	Velouté d'asperges*	Potage florentin*	Crème de lentilles*

Semaine 37	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 7 au 13 septembre 2026	Salade de pâtes Bio au pesto*	Oeuf dur MEA mayonnaise	Coeur de palmier et maïs, vinaigrette balsamique	Radis roses et beurre	Salade grecque à la Feta (tomates Bio)*	Melon	Toast de tapenade*
	Cuisse de poulet label rouge VVF rôtie au jus*	Filet de hoki MSC*	Jambon label rouge VPF	Sauté de boeuf label rouge VBF bourguignon*	Bolognaise végétale (égréné végétal Bio)*	Bruschetta aux thon MSC*	Boudin noir VPF B&E
	Petits pois aux oignons	Riz Bio pilaf*	Purée de légumes*	Röstis	Coquillettes Bio*	Salade verte	Purée de pommes de terre*
	Vache qui rit Bio	Emmental	Chanteneige Bio	Bûche de chèvre Bio	Emmental Bio	Coulomiers Bio	Yaourt nature Bio
	Riz au lait du chef au lait local au caramel*	Salade de pastèque à la menthe*	Cake aux pommes du chef (pommes HVE)	Crème dessert chocolat	Glace	Entremets 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*	Velouté de poireaux*

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 entrainer 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 !

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Portage à domicile

Menus du 14 au 27 septembre 2026

Semaine 38	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
		Bas carbone			repas Portugal		
Semaine du 14 au 20 septembre 2026	Salade de pommes de terre à la tomate et cornichons*	Betteraves rouges Bio vinaigrette*	Salade verte Bio au Bleu	Tomates Bio vinaigrette*	Pastéis de bacalhau (beignet du chef au colin MSC)*	Dés de pastèque au basilic*	Fromagée berrichonne*
	Chipolata label rouge VPF grillée*	Parmentier de légumes aux lentilles*	Quiche au Thon MSC	Sauté de boeuf label rouge VBF à l'origan*	Haut de cuisse de poulet BBC VVF et sa marinade portugaise*	Colin MSC sauce vierge*	Côte de porc label rouge VPF sauce charcutère*
	Salsifis persillés*	(lentilles Bio)	Macédoine mayonnaise*	Ratatouille*	Riz Bio / haricots verts persillés*	Pépinettes Bio*	Tomates Bio provençales*
	Edam Bio	Mimolette	Chèvre local	Camembert	Cantadou ail et fines herbes	Chaource	Bleu
	Banane Bio	Prunes	Compote de pommes HVE*	Gâteau au yaourt à l'abricot*	Bolo de Bolacha* (tiramisu portuguais)	Crème chocolat	Eclair café
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté d'aubergine*	Potage légumes du soleil*	Velouté de poireaux*	Potage florentin*	Crème de lentilles*

Semaine 39	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 21 au 27 septembre 2026	Carottes Bio râpées au citron*	Salade de perles au surimi MSC*	Betteraves Bio vinaigrette	Melon	Rillettes de colin MSC*	Chou rouge balsamique*	Pâté de campagne IGP VPF*
	Pêche du jour MSC*	Rôti de porc VPF label rouge au miel et moutarde*	Escalope de dinde label rouge VVF*	Couscous aux saucisses et boulettes végétales*	Emincé de boeuf VBF à l'asiatique*	Torsades Bio*	Colin MSC aux agrumes*
	Purée de pommes de terre*	Gratin de courgettes*	Coquillettes Bio*	Semoule Bio et légumes à couscous	Patate douce*	sauce carbonara (lardons VPF CE2)*	Carotte Bio*
	Yaourt nature	Bleu	Fromage local	Tomme noire	Suisse Bio	Camembert	Bleu
	Poire HVE	Banane Bio	Salade de fruits du chef	Île flottante	Raisin	Crème pistache	Tarte Bourdaloue
Potage du jour	Crème de poivrons*	Potage de laitue*	Soupe à l'oignon*	Velouté de petits pois*	Potage 3 légumes*	Velouté de champignons*	Potage poireaux*

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 entrainer 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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Portage à domicile

Menus du 28 septembre au 11 octobre 2026

Semaine 40	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
		dessert solidaire			Bas carbone		
Semaine du 28 septembre au 4 octobre 2026	Céleri Bio râpé et Emmental*	Radis roses et beurre	Melon	Taboulé (semoule HVE)	Duo de melon Bio et pastèque Bio*	Terrine de campagne VPF BBC	Poireau vinaigrette*
	Rôti de porc BBC VPF*	Brandade de colin MSC*	Pilon de poulet VPF rôti aux herbes et son jus*	Sauté de boeuf label rouge VBF à la napolitaine*	Quiche courgettes et Brie (oeuf, courgettes Bio)	Sauté de dinde VVF sauce crème*	Saumonette MSC*
	Brocolis Bio*	Salade verte Bio	Pommes noisettes	Purée de carotte Bio*	Salade verte Bio	Petits pois Bio*	Pépinettes Bio*
	Edam	Fromage ail et fines herbes	Chaource	Tomme blanche	Yaourt nature Bio	Bleu	Camembert
	Clafoutis à l'abricot du chef*	Dessert solidaire : biscuit sec façon cupcake*	Poire Bio	Salade de fruits frais*	Prunes Bio	Crème pistache	Tarte au citron
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson MSC*	Potage florentin*	Crème de lentilles*

Semaine 41	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					Grand repas		
Semaine du 5 au 11 octobre 2026	Salade de champignons frais sauce fromage blanc (fromage blanc Bio)*	Carottes Bio râpées façon maltaise*	Salade de riz Bio à la Mimolette*	Salade verte au maïs*	Salade de crottin de chèvre chaud au miel	Rillettes de colin MSC*	Terrine de légumes
	Porc BBC VPF au caramel*	Bruschetta tomates Bio et Mozzarella*	Quiche potimarron et fromage*	Sauté de poulet VPF BBC à la tomate*	Parmentier de boudin VPF bon et engagé*	Sauté de boeuf label rouge VBF au vin rouge*	Saucisse de Montbéliard IGP VPF*
	Riz Bio	Salade verte Bio	Salade de tomates*	Petits pois au jus* / Macaronis*	Purée de pomme de terre Bio et courge*	Endives braisées*	Lentilles Bio*
	Gouda	Camembert Bio	Saint Paulin	Emmental Bio	-	Coulommiers bio	Bûchette de chèvre
	Bâtonnet de glace	Fruit de saison Bio	Fromage blanc Bio à la confiture	Crème dessert vanille	Crumble pomme, poire, noisette*	Semoule au lait*	Crumble aux pommes*
Potage du jour	Velouté de petits pois*	Potage de courgette*	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.

* Elaboré sur place / maison / du chef

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

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

Portage à domicile

Menus du 12 au 25 octobre 2026

Semaine 42	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 12 au 18 octobre 2026	Salade de pommes de terre Bio*	Chou chinois vinaigrette thai*	Salade d'endives*	Toast au chèvre*	Céleri au fromage blanc*	Oeufs MEA mimosa*	Chou rouge Bio vinaigrette*
	Colin MSC meunière et quartier de citron	Chili sin carne à l'égréné de pois Bio*	Jambon label rouge VPF braisé*	Sauté de boeuf label rouge VBF au poivre*	Émincé de poulet BBC VVF à la crème*	Cake au thon MSC*	Chipolatas label rouge*
	Gratin de chou-fleur au Cheddar*	Riz IGP pilaf*	Clafoutis aux brocolis*	Potimarron rôti*	Carottes Bio braisées*	Salade verte Bio*	Pommes noisettes
	Verre de lait Bio local	Gouda	Bûche mi-chèvre	Camembert	Yaourt nature	Rouy	Bleu
	Salade de fruits frais Bio du chef*	Riz au lait aux poires caramélisées (lait local)	Pomme Bio	Banane Bio	Sablé géant noisettes orange*	Liégeois café	Tarte aux pommes HVE*
Potage du jour	Velouté de potiron*	Crème de légumes*	Potage de navets*	Potage légumes du soleil*	Soupe de poisson*	Potage florentin*	Crème de lentilles*

Semaine 43	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 19 au 25 octobre 2026	Carottes Bio râpées vinaigrette*	Chou rouge Bio aux pommes HVE*	Rosette label rouge VF et cornichons	Macédoine de légumes à la mayonnaise*	Taboulé* (semoule Bio)	Salade verte Bio au chèvre*	Asperges à la crème*
	Travers de porc label rouge VPF* sauce barbecue	Chili de patate douce, haricots rouges et poivrons*	Pizza napolitaine (tomates Bio, Emmental Bio et Mozzarella)*	Sauté de poulet BBC VVF aux herbes*	Hoki MSC sauce Tartare*	Sauté de porc label rouge VPF au curry*	Sauté de boeuf label rouge VBF sauce brune*
	Semoule Bio*	-	Salade verte	Penne BIO*	Haricots beurre à l'ail*	Riz Bio*	Purée de carotte Bio*
	Emmental	Tomme noire	Yaourt sucré	Camembert	Bûche mi-chèvre	Chaource	Yaourt nature
	Compote de pommes HVE	Roulé à la confiture d'abricot*	Fruit de saison Bio	Fruit de saison	Liégeois vanille	Crème pistache	Paris-Brest
Potage du jour	Soupe à l'oignon*	Potage de laitue*	Velouté de carottes*	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 entrainer 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 !

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copern

Portage à domicile

Menus du 26 octobre au 1 novembre 2026

Semaine 44	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche La Toussaint
Semaine du 26octobre au 1 novembre 2026	Chou-fleur Bio sauce cocktail*	Baguette pizza du chef*	Carottes Bio râpées au citron*	Salade de coquillettes Bio*	Oeufs MEA mimosa*	Toast chèvre et miel*	Carottes Bio vinaigrette*
	Lentilles Bio à la sauce tomate*	Sauté de boeuf label rouge VBF à la moutarde*	Émincé de dinde BBC VVF aux olives*	Hot-dog* (chipolatas VPF label rouge)	Paella de colin MSC*	Quiche aux 3 fromages*	Cuisse de poulet BBC*
	Coquillettes Bio*	Purée de courgettes Bio*	Brocolis Bio à la béchamel*	Pommes dauphines	(riz Bio)	Salade verte	Boulgour*
	Yaourt nature Bio	Edam	Tomme blanche	Mimolette	Saint Paulin	Fromage blanc Bio	Bleu
	Poire Bio	Compote pomme HVE banane*	Semoule au lait au caramel (lait local)*	Cupcake*	Kiwi	Salade de fruits*	Tarte aux pommes*
Potage du jour	Potage de navets*	Soupe de poisson*	Velouté de potiron*	Potage légumes du soleil*	Crème de légumes*	Potage florentin*	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.

* Elaboré sur place / maison / du chef

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

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