Portage à domicile

Menus du 2 au 15 novembre 2026

Semaine 45	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 2 au 8 novembre 2026	Toast au chèvre* Cuisse de poulet BBC rôtie* Haricots verts Bio persillés* Brie Compote de poires et biscuit	Betteraves Bio vinaigrette* Bolognaise VBF Bio* Macaronis Bio* Emmental Bio Pomme Bio	Macédoine de légumes* Rôti de porc VPF label rouge à la moutarde* Petits pois Bio et carottes* Bûche mi-chèvre Semoule HVE au lait régional*	Céleri rémoulade* Quiche aux 3 fromages aux oeufs CE2* Salade verte Bio Mimolette Crème dessert caramel	Endives aux pommes* Colin MSC meunière et citron Choux de Bruxelles* Coulommiers Bio Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat*	Oeuf MEA mimosa* Boudin noir VPF B&E Ecrasé de pommes de terre* Camembert Bio Pomme au four*	Poireaux vinaigrette* Saumonette MSC à l'oseille* Salsifis persillés* Chanteneige Bio Paris-Brest
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Soupe de poisson*	Velouté de carottes*	Potage florentine*	Crème de lentilles*

Semaine 46	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
			Armistice				
Semaine du 9 au 15 novembre 2026	Salade de pâtes Bio au pesto Sauté de dinde VVF BBC* Brocolis à l'ail* Yaourt nature Poire	Carottes râpées Bio vinaigrette* Boulettes de lentilles verts Bio à la tomate* Purée de légumes Bio* Emmental Bio Compote de pommes Bio* et biscuit	Champignons en vinaigrette persillée* Gratin de chou-fleur et pomme de terre* aux lardons CE2 VPF* Brie Cake chocolat	Courge rôtie en vinaigrette* Chipolata VPF BBC grillée* Pommes vapeur Bio* Tomme blanche Île flottante	Friand au fromage Filet de colin MSC sauce citron* Epinards CE2 béchamel* Camembert Bio* Orange	Betteraves Bio en vinaigrette* Haut de cuisse de poulet label rouge VVF sauce champignons* Petits pois au jus* Bleu Liégeois café	Toast thon MSC* Sauté de boeuf label rouge VVF aux olives* Butternut Bio poêlée* Yaourt nature Moelleux à la cannelle*
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 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 Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Portage à domicile

Menus du 16 au 29 novembre 2026

Semaine 47	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 16 au 22 novembre 2026	Emincé de chou chinois, dés de fromage vinaigrette*	Chou blanc Bio *	Brocolis en salade*	Salade verte Bio*	Endives au Bleu*	Salade de perles et crudités*	Carottes râpées à l'orange*
	Sauté de poulet VVF BBC au jus*	Crème au thon MSC*	Escalope de dinde label rouge au thym*	Parmentier de boeuf (au sauté de boeuf label rouge VBF)*	Escalope de porc VPF BBC au thym*	Quiche aux légumes oeufs MEA*	Colin MSC* sauce à l'aneth*
	Haricots verts Bio*	Coquillettes Bio*	Semoule Bio*	Purée de pommes de terre*	Purée de butternut	Salade verte vinaigrette*	Panais Bio*
	Yaourt nature	Emmental	Bûche mi-chèvre	Edam	Suisse nature	Bleu	Carré de Ligueil
	Cake vanille*	Crème praliné	Fromage blanc à la confiture	Coupe banane Bio-chocolat*	Cookies du chef aux oeufs CE2*	Compote*	Beignet au chocolat
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Potage légumes*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles*

Semaine 48	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	repas bas carbone				repas Belgique		
Semaine du 23 au 29 novembre 2026	Poireaux Bio en vinaigrette*	Toast au Bleu*	Salade composée de crudités*	Carottes râpées vinaigrette*	Pêche au thon MSC	Betteraves Bio*	Salade d'endives au Bleu
	Chili sin carne aux pois Bio*	Fricassée de poulet VVF label rouge *	Saucisse de Toulouse BBC VPF*	Parmentier à l'égréné végétal*	Carbonade de boeuf (VBF label rouge)*	Oeufs MEA à la florentine*	Sauté de porc BBC VPF*
	Riz Bio*	Haricots beurre*	Poêlée de légumes	Salade verte Bio*	Pommes noisettes	(Epinards Bio)*	Flageolets*
	Gouda Bio	Mimolette	Yaourt	Emmental	Yaourt nature	Coulommiers	Camembert Bio
	Poire Bio	Mousse au chocolat	Pudding*	Flan, coulis caramel*	Gaufre au sucre	Crème pistache	Tarte aux pommes*
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 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 30 novembre au 13 décembre 2026

Semaine 49	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					repas bas carbone		
Semaine du 30 novembre au 6 décembre 2026	Salade de riz Bio*	Betteraves rouges Bio vinaigrette*	Salade de lentilles vinaigrette*	Wrap fromage frais et crudités*	Carottes râpées Bio vinaigrette*	Asperges vinaigrette*	Fonds d'artichauts vinaigrette*
	Colin MSC sauce napolitaine*	Tartiflette (lardons VPF CE2)*	Quiche fromagère*	Boeuf bourguignon label rouge VBF*	Bolognaise egréné végétale Bio*	Omelette champignons oeufs CE2*	Lasagnes de colin MSC*
	Purée de potimarron*	aux pommes de terre	Carottes Bio vapeur*	Petits pois Bio au jus*	Coquillettes Bio*	Pommes de terre vapeur*	Salade verte vinaigrette*
	Edam	Yaourt	Brie	Coulommiers	Gouda Bio	Camembert Bio	Fromage blanc à la confiture
	Salade de fruits*	Pomme	Fruit de saison	Mousse au chocolat*	Clafoutis (oeufs Bio) aux poires*	Liégeois café	Chou à la crème*
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Potage florentine*	Potage légumes*	Soupe de poisson*	Velouté de potiron*	Crème de lentilles*

Semaine 50	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 7 au 13 décembre 2026	Taboulé d'hiver (semoule Bio)*	Potimarron rôti acidulé*	Salade de perles au surimi pêche durable vinaigrette*	Salade verte fromagère*	Salade d'endives vinaigrette*	Friand au fromage	Terrine aux 3 légumes
	Marmite de colin MSC*	Sauté de porc aux olives* VPF BBC	Croque chèvre Emmental*	Goulash de boeuf (VBF label rouge)	Nuggets de blé*	Cuisse de poulet label rouge VVF*	Boudin noir VPF B&E
	Brocolis gratinés*	Lentilles Bio*	Salade verte Bio*	Purée de céleri Bio*	Chou-fleur Bio gratiné*	Salsifis persillés*	Ecrasé de pommes de terre*
	Bûche de chèvre	Emmental	Yaourt sucré	Brie	Mimolette	Chaource	Camembert Bio
	Orange en quartiers à croquer	Poire	Fruit de saison	Roulé à la confiture de fraise*	Liégeois vanille	Crème praliné	Eclair café
Potage du jour	Velouté de carottes*	Potage de laitue*	Soupe à l'oignon*	Velouté de petits pois*	Potage poireaux pommes de terre*	Velouté de champignons*	Potage 3 légumes*

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 !

Portage à domicile

Menus du 14 au 27 décembre 2026

Semaine 51	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Semaine du 14 au 20 décembre 2026	Oeuf dur MEA mayonnaise* Poisson du jour Semoule Bio* et ratatouille Saint Nectaire AOP Salade de fruits*	Butternut râpée* Mac and cheese raclette aux pâtes Bio* Salade verte* Yaourt nature sucré Banane Bio	Salade mexicaine* Risotto aux lardons CE2 VPF* Brocolis Bio persillés* Gouda Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette* Sauté de boeuf label rouge VBF à la moutarde* Haricots verts Bio* Camembert Panna cotta au lait régional* et coulis de fruits rouges	Terrine aux trois légumes Escalope de dinde label rouge VVF Pommes sautées Coulommiers Cake caramel*	Camembert pané Bio* Quenelles nature sauce napolitaine* Riz Bio pilaf* Bûche de chèvre Liégeois chocolat	Rillettes de colin msc* Carré de porc label rouge VPF braisé* Chou fleur* Chaource Clafoutis*
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Potage légumes*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Crème de lentilles*

Semaine 52	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi Noël	samedi	dimanche
Semaine du 21 au 27 décembre 2026	Salade Coleslaw* Bolognaise VBF au boeuf Bio* Penne Bio* Edam Crème vanille	Betteraves Bio* Sauté de dinde BBC VVF* Purée de légumes Bio pommes de terre* Tomme blanche Pot de crème au caramel*	Taboulé* Pizza Reine (grande portion) Salade verte Bio* Brie Compote de fruits* et son biscuit	Rillettes de colin MSC à l'aneth* Rôti de boeuf VBF RAV, sauce poivre* Flageolets* Chaource aux herbes Paris-Brest	Pâté breton IGP VPF Sauté de dinde label rouge sauce poulette Pommes au four Bio* Paille chèvre cendré local Bûche caramel au beurre salé et clémentine	Oeuf MEA mimosa* Boudin noir VPF B&E Ecrasé de pommes de terre* Chanteneige Bio Cocktail de fruits au sirop	Poireaux vinaigrette* Saumonette MSC aux agrumes* Salsifis persillés* Camembert Bio Tarte Bourdaloue
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.

* 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 !

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 Copernic - 41260 LA

Portage à domicile

Menus du 28 décembre 2026 au 3 janvier 2027

Semaine 53	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					jour de l'an		
Semaine du 28 décembre 2026 au 3 janvier 2027	Salade de pommes de terre vinaigrette*	Betteraves Bio*	Céleri rémoulade*	Rillettes de colin MSC aux herbes*	Chèvre chaud, lit de salade verte*	Carottes Bio râpées vinaigrette*	Toast au thon MSC*
	Filet de poisson MSC sauce ciboulette*	Croque monsieur au chèvre*	Steak haché au boeuf VBF sauce chasseur*	Sauté de poulet label rouge VVF aux champignons*	Rôti de veau VBF LBC (Label Bas Carbone)*	Lasagnes de colin MSC*	Sauté de boeuf label rouge VVF sauce brune*
	Semoule Bio*	Salade verte vinaigrette*	Pommes noisettes	Haricots verts persillés*	Gratin dauphinois*	Salade verte vinaigrette*	Gratin de chou-fleur Bio*
	Camembert	Emmental	Coulommiers Bio	Chaource	Brie	Fromage blanc à la confiture	Yaourt nature
	Pomme	Crème caramel*	Fromage blanc à la confiture*	Tarte aux pommes*	Poire pochée au vin rouge épicé*	Banane Bio	Moelleux au chocolat*
Potage du jour	Potage de navets*	Crème de légumes*	Velouté de potiron*	Crème de lentilles*	Soupe de poisson*	Potage florentine*	Potage légumes*

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 !