



Portage à domicile

Menus semaine du 11 au 17 mars 2024



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

	lundi	mardi - repas bas carbone	mercredi	jeudi - repas breton	vendredi	samedi	dimanche
	Potage au vermicelle	Potage de potiron	Potage des bois	Potage de lentilles	Potage de carottes	Potage à l'oignon	Potage de courgettes
Menus	Friand au fromage	Carottes râpées locales vinaigrette	Céleri local rémoulade	Potage pommes de terre et chou- fleur	Salade de haricots verts Bio	Saucisson à l'ail	Salade du chef
	Sauté de poulet label BBC forestier	Omelette Bio aux fines herbes	Cordon bleu de dinde	Galette saucisse	Fricassée de poisson MSC gratiné	Steak haché	Cervelas Orloff
	Brocolis Bio et pommes de terre Bio au beurre	Coquillettes Bio	Petits pois et carottes Bio	Salade verte	Riz	Semoule	Jardinière de légumes
	Assortiment de fromages	Emmental Bio râpé	Edam	Fromage	Camembert	Carré frais	Vache qui rit
	Kiwi Bio	Compote de pomme label HVE du chef	Crème aux oeufs du chef au lait local	Crêpe au sucre	Pomme label HVE	Viennois	Pâtisserie
Une adaptation à ce menu sera proposée aux personnes ayant une alimentation sans sel et sans sucre.							

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.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



Portage à domicile

Menus semaine du 18 au 24 mars 2024



	lundi	mardi	mercredi	Jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	Potage de cresson	Potage de tomate	Potage à la paysanne	Potage d'asperges	Potage Dubarry	Potage du soleil	Potage de poireaux
Menus	Salade verte aux noix et Emmental	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves mimosa	Potage de légumes de saison	Carottes râpées	Sardine au beurre	Salade de pâtes
	Jambon grill	Pilons de poulet façon texane	Steak haché sauce au poivre	Gratin de légumes locaux aux pois chiches	Filet de poisson MSC meunière	Raviolis à la bolognaise	Merguez grillée, jus au cumin
	Lentilles vertes Bio	Poêlée hivernale façon ratatouille	Pommes boulangère	Riz créole Bio	Pommes vapeur et épinards hachés	-	Pommes pin
	Fromage	Camembert	Emmental	Vache qui rit	Cantadou	Assortiment de fromages	Bleu
	Banane Bio au chocolat	Yaourt aux fruits mixés local	Entremets chocolat au lait local	Flan pâtissier	Kiwi	Salade de fruits	Paris-Brest

Une adaptation à ce menu sera proposée aux personnes ayant une alimentation sans sel et sans sucre.

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.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



Portage à domicile

Menus semaine du 25 au 31 mars 2024



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
							Pâques
	Potage au vermicelle	Potage de potiron	Potage des bois	Potage de lentilles	Potage de carottes	Potage à l'oignon	Potage de courgettes
Menus	Mousse de foie	Oeuf mayonnaise	Betteraves Bio mimosa	Salade de maïs et radis	Carottes Bio et Mozzarella	Radis et beurre	Rillettes de poisson
	Sauté de porc label à la moutarde	Lasagnes de légumes	Pizza du chef	Filet de poisson	Boulettes de veau à l'indienne	Jambon blanc	Gigot à l'ail
	Semoule Bio au beurre	Salade verte Bio	-	Gratin de chou-fleur et pommes de terre Bio	Pommes rissolées	Coquillettes au beurre	Flageolets
	Fromage blanc sucré	Emmental Bio	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Fromage	Petit suisse	Assortiment fromages
	Pomme Bio	Compote du chef	Fruit de saison Bio	Mousse chocolat du chef	Crème caramel	Fruit de saison	Quatre quart

Une adaptation à ce menu sera proposée aux personnes ayant une alimentation sans sel et sans sucre.

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.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



Portage à domicile

Menus semaine du 1er au 7 avril 2024



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	lundi de Pâques						
	Potage au vermicelle	Potage de potiron	Potage des bois	Potage de lentilles	Potage de carottes	Potage à l'oignon	Potage de courgettes
Menus	Pâté en croûte	Concombre bulgare	Betteraves vinaigrette	Salade piémontaise	Salade verte à l'Emmental Bio	Crêpe au fromage	Pamplemousse
	Boudin	Escalope de dinde sauce miel et moutarde	Nuggets de volaille	Filet de colin MSC	Sauté de boeuf à la tomate	Burger de veau	Cordon bleu
	Purée à la muscade	Riz pilaf Bio	Petits pois Bio au jus	Haricots beurre Bio persillés	Pommes rissolées	Carottes au cumin	Salsifis
	Fromage	Camembert	Vache Picon	Petit suisse sucré	Assortiment de fromages	Kiri	Emmental
	Tarte au citron	Coupe banane Bio chocolat	Crème dessert	Salade de fruits	Roulé confiture	Fromage blanc coulis fruits rouges	Ile flottante

Une adaptation à ce menu sera proposée aux personnes ayant une alimentation sans sel et sans sucre.

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.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



Portage à domicile

Menus semaine du 8 au 14 avril 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	Potage au vermicelle	Potage de potiron	Potage des bois	Potage de lentilles	Potage de carottes	Potage à l'oignon	Potage de courgettes
Menus	Carottes râpées locales vinaigrette	Oeuf Bio mayonnaise	Salade de maïs et radis	Salade de crudités	Crêpe au fromage	Pâté de campagne	Filet de maquereau
	Filet de lieu MSC à la bordelaise	Mac and cheese	Rôti de porc au jus	Saucisse de Francfort	Steak haché	Filet de saumon	Boudin aux oignons
	Purée de légumes Bio	(gratin de pâtes au fromage)	Lentilles Bio	Potatoes	Chou-fleur Bio en gratin	Epinards à la crème	Riz pilaf
	Saint Paulin	Brie	Assortiment de laitages	Gouda	Fromage	Cantadou	Chaource
	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Eclair vanille	Mousse au chocolat	Pomme label HVE	Salade de fruits	Tarte tropézienne

Une adaptation à ce menu sera proposée aux personnes ayant une alimentation sans sel et sans sucre.

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.



Portage à domicile

Semaine du 15 au 21 avril 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	Potage de cresson	Potage de tomate	Potage à la paysanne	Potage d'asperges	Potage Dubarry	Potage du soleil	Potage de poireaux
Menus	Taboulé	Salade verte et croûtons	Carottes râpées Bio façon maltaise (jus d'orange)	Concombre mimosa vinaigrette	Salade verte au maïs	Terrine de légumes crème citronnée	Jambon de dinde
	Sauté de poulet basquaise	Filet de hoki sauce Nantua	Chipolatas	Bruschetta tomate, Feta et Mozzarella	Fisch and chips	Côte de porc au jus	Paupiette de saumon
	Carottes braisées Bio	Pommes vapeur locales	Flageolets	Salade verte	Poêlée de légumes	Haricots plats	Tagliatelles
	Assortiment de fromages	Cantadou	Emmental	Fromage blanc nature	Fromage	Assortiment de fromages	Fourme
	Crème dessert vanille	Banane Bio	Salade de fruits	Cookie du chef aux oeufs Bio	Fruit de saison	Compote	Pâtisserie du jour

Une adaptation à ce menu sera proposée aux personnes ayant une alimentation sans sel et sans sucre.

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.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Portage à domicile

Menus semaine du 22 au 28 avril 2024



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	Potage au vermicelle	Potage de potiron	Potage des bois	Potage de lentilles	Potage de carottes	Potage à l'oignon	Potage de courgettes
	Crêpe aux champignons	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Concombre en sauce	Concombre vinaigrette	Rillettes de poisson	Saucisson à l'ail
	Parmentier de légumes à la tomate	Boeuf kefta	Rougail de saucisses	Calamars	Poisson pané MSC sauce napolitaine	Jambon au Porto	Croque-Monsieur
	Salade verte	Semoule Bio	Haricots verts	Mélange de légumes	Pâtes au beurre	Purée de patates douces	Chou-fleur poêlé
	Petit moulé	Assortiment de fromages	Fromage blanc	Laitage	Camembert Bio	Kiri	Caprice des dieux
	Fruit de saison Bio	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Gâteau du chef	Fruit de saison	Compote	Tarte

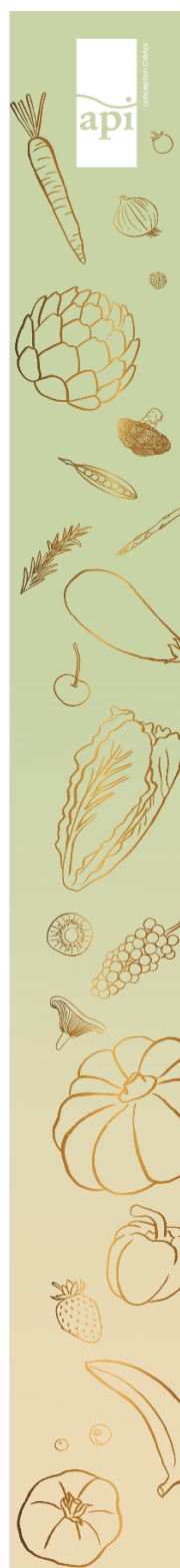
Menus

Une adaptation à ce menu sera proposée aux personnes ayant une alimentation sans sel et sans sucre.

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.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.





Portage à domicile

Semaine du 29 avril au 5 mai 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
			1er mai				
	Potage de cresson	Potage de tomate	Potage à la paysanne	Potage d'asperges	Potage Dubarry	Potage du soleil	Potage de poireaux
Menus	Torsades sauce cocktail	Salade Coleslaw (chou, carottes, vinaigrette)	Toast de chèvre	Radis roses vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Chorizo et beurre	Salade du chef
	Boulettes de soja à la tomate	Jambon blanc	Poule au pot	Steak haché et ketchup	Filet de hoki MSC à l'aneth	Raviolis fourrés au fromage	Saucisse
	Chou-fleur Bio rôti	Pommes noisettes	Haricots beurre	Courgettes braisées	Riz créole Bio	-	Semoule
	Petit suisse sucré	Coulommiers	Fromage	Tomme noire	Fromage	Laitage	Fromagée
	Fruit de saison	Ile flottante	Fraises au sucre	Pâtisserie du chef	Fruit de saison	Crème dessert	Compote

Une adaptation à ce menu sera proposée aux personnes ayant une alimentation sans sel et sans sucre.

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.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.