

Portage à domicile

Menus semaine du 30 août au 5 septembre 2021

	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 A	Concombre fromage blanc Filet de poisson au citron	Taboulé Saucisse	Melon Rôti de dinde cornichon	Betteraves rouges Steak hache grillé	Salade verte Rôti de porc au jus	Champignons à la grecque Escalope de volaille	Tomate ciboulette Foie de genisse en persillade
	Ratatouille	Haricots blancs	Salade de pâtes	Potatoes	Haricots verts	Pommes vapeur	Riz créole
	Saint Nectaire	Boursin	Fromage de chèvre	Petit suisse	Vache qui rit	Camembert	Cantal
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	Potage de légumes	Soupe de céleri et fromage frais	Potage de poireaux	Velouté de panais	Potage du jardinier	Velouté de chou- fleur	Potage essau
Menus B	Concombre vinaigrette	Taboulé	Melon	Betteraves rouges bio vinaigrette	Rillettes de thon maison	Duo de saucisson	Tomate mozzarella
	Saucisse de Toulouse grillée	Filet de poisson pané sce tartare	Rôti de dinde froid ketchup	Steak haché grillé	Rôti de porc à la provençale	Coq au vin	Foie de genisse au vinaigre balsamique
	Haricots blancs	Ratatouille	Salade de pâtes tricolores	Potatoes	Haricots verts bio	Pommes vapeur	Riz aux oignons
	Saint Nectaire	Boursin	Fromage de chèvre	Petit suisse	Vache qui rit	Camembert	Cantal
	Compote pomme banane	Fruit de saison	Crème vanille	Brassé aux fruits	Pastèque	liégeois café	Tarte au chocolat

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.

laborieux

épice

équilibré

Portage à domicile

Menus semaine du 6 au 12 septembre 2021

	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 A	Gaspacho	Macédoine vinaigrette	Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Melon	Oeuf mimosa	Salade mixte
	Sauté de dinde au jus	Filet de poisson et citron	Lasagnes	Filet de cabillaud au pesto	Sauté de boeuf au jus	Courgette farcie	Cuisse de pintade rôti
	Petits pois	Riz	-	Pâtes	Semoule aux petits légumes	Salade verte	Pommes duchesse
	Edam	Fromage blanc nature	Tomme grise	Emmental	Camembert	Chource	Chèvre
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

	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 B	Gaspacho	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées locales aux raisins secs	Concombre local à la crème	Mousse de foie de volaille et cornichons	Oeuf en gelée	Friand au fromage
	Sauté de dinde à la crème	Riz cantonais végétal	Poisson meunière	Sauté de boeuf local aux oignons	Filet de cabillaud MSC sauce citronnée	Courgette farcie	Cuisse de pintade vigneronne
	Petits pois au lard	/	Duo de pommes de terre et courgettes rôties	Tortis bio au beurre	Semoule bio aux petits légumes	Salade verte	Pommes duchesse
	Edam	Fromage blanc nature	Tomme grise	Emmental	Camembert	Chource	Chèvre
	Semoule au lait local	Fruit de saison	Gâteau aux pêches maison (oeuf bio)	Crème dessert	Pastèque et melon en dés	Yaourt aux fruits	Moelleux au chocolat

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.

sourireux

épice

équilibre

Portage à domicile

Menus semaine du 13 au 19 septembre 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Menus A	Potage au vermicelle	Potage de potiron	Potage des bois	Potage de lentilles	Potage de carottes	Potage à l'oignon	Potage de courgettes
	Terrine de légumes au citron	Céleri rave vinaigrette	Tomates à l'estragon	Chou-fleur à l'échalote	Courgettes râpées	Tomate vinaigrette	Avocat
	Saucisse	Sauté de porc au jus	Filet de poisson vapeur	Hachis parmentier	Sauté de veau au jus	Steak haché grillé	Saucisse de Francfort
	Lentilles	Haricots beurre	Riz	Salade verte	Pommes vapeur	Navets au jus	Chou
	Mimolette	Camembert	Gouda	Kiri	Saint Paulin	Brie	Pont l'Evêque
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Menus B	Potage de légumes	Soupe de céleri et fromage frais	Potage de poireaux	Velouté de panais	Potage du jardinier	Velouté de chou-fleur	Potage essau
	Terrine provençale et sauce tartare	Céleri rémoulade	Tomates mimosa	Chou-fleur à la grecque	Courgettes râpées à la menthe	Crêpes aux champignons	Maquereau au vin blanc
	Hachis végé (purée de pommes de terre, lentilles cuisinées)	Sauté de porc au curry	Boulettes de boeuf	Filet de poisson pané et citron	Sauté de veau Marengo	Steak haché au poivre	Choucroute garnie
	-	Haricots beurre	Boulgour	Riz bio pilaf	Pommes de terre rôties	Navets braisés	-
	Mimolette	Camembert	Gouda	Kiri	Saint Paulin	Brie	Pont l'Evêque
	Banane bio	Gâteau chocolat maison	Fruit de saison	Fromage blanc local et confiture	Compote pomme-poire	Entremets pistache	Tarte au citron

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.

fabriqueux

épice

équilibre

Portage à domicile

Menus semaine du 20 au 26 septembre 2021

	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 A	Salade verte	Riz en salade	Crudités	Tomates	Radis	Salade de pommes de terre aux	Terrine de légumes
	Lasagnes	Escalope de volaille	Filet de colin au beurre	Oeufs durs au gratin	Jambon blanc supérieur	Sauté de porc au jus	Aiguillettes de volaille
	-	Epinards	Purée de légumes	Chou-fleur	Haricots verts	Courgettes	Flageolets
	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Carré frais	Raclette	Brie	Chèvre	Coulommiers
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

	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 B	Salade verte locale	Salade riz arlequin	Salade composée de crudités (tomate,	Tomates au pesto	Ecrasé de sardine maison sur toast	Salade de pommes de terre au hareng	Terrine de campagne
	Lasagnes à la bolognaise	Filet de colin label dieppoise	Cordon bleu	Gratin de coques et oeufs durs bio	Jambon blanc supérieur	Sauté de porc au chorizo	Suprême de volaille à la crème
	/	Haricots verts bio	Purée de légumes	-	Poêlée de légumes	Poêlée de courgettes	Flageolets
	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Carré frais	Raclette	Brie	Chèvre	Coulommiers
	Yaourt aromatisé	Kiwi bio	Pomme locale caramélisée	Gâteau au yaourt	Prunes	Crème créole	Crumble aux fruits

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.

saveurs

épice

équilibre

Portage à domicile

Menus semaine du 27 septembre au 3 octobre 2021

	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 A	Tomates	Macédoine vinaigrette	Carottes râpées	Concombre	Radis	Salade mixte	Avocat
	Sauté de dinde au jus	Filet de poisson au citron	Croque-Monsieur	Sauté de boeuf au jus	Jambon blanc supérieur	Cabillaud à la tomate	Paupiette de veau
	Petits pois	Riz	Salade verte	Tortis	Petits légumes	Fondue de poireaux	Pommes vapeur
	Edam	Fromage blanc nature	Tomme grise	Emmental	Camembert	Cantal	St Nectaire
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	Potage de légumes	Soupe de céleri et fromage frais	Potage de poireaux	Velouté de panais	Potage du jardinier	Velouté de chou-fleur	Potage essau
Menus B	Tomates vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées locales aux raisins secs	Concombre local à la crème	Mousse de foie de volaille et cornichons	Friand à la viande	Avocat cocktail
	Sauté de dinde à la crème	Riz cantonais végétarien maison	Poisson meunière	Sauté de boeuf local aux oignons	Filet de cabillaud MSC sauce citronnée	Sauté de porc au curry	Saumonette sauce câpres
	Petits pois au lard	/	Duo de pommes de terre et courgettes rôties	Tortis bio au beurre	Semoule bio aux petits légumes	Fondue de poireaux	Pommes vapeur
	Edam	Fromage blanc nature	Tomme grise	Emmental	Camembert	Cantal	St Nectaire
	Semoule au lait local	Fruit de saison	Gâteau aux pêches maison (oeuf bio)	Crème dessert	Pastèque et melon en dés	Liégeois chocolat	Paris-Brest

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

Menus semaine du 4 au 10 octobre 2021

	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 A	Céleri vinaigrette	Salade de pommes de terre	Oeufs durs	Tomates	Poireaux vinaigrette	Terrine de poisson	Betteraves rouges
	Rôti de porc	Sauté de veau au jus	Steak de veau	Filet de hoki au citron	Paupiette de veau	Gratin de poisson	Saucisses
	Papillons	Brocolis	Riz	Haricots verts	Boullgour	Pommes vapeur	Lentilles
	Carré fondu président	Camembert bio	Emmental	Chanteneige	Assortiment de fromages	Mimolette	Chèvre
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

	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 B	Céleri local mayonnaise	Salade piémontaise maison	Saucisson sec et condiment	Salade de tomates vinaigrette balsamique	Poireaux mimosa	Rillettes de saumon	Pâté aux pommes de terre
	rôti de porc aux pruneaux	Sauté de volaille au romarin	Paupiette de veau sauce au poivre	Nuggets de blé suce ketchup	Filet de hoki sauce bisque	Tête de veau	Petit salé
	Papillons bio	Brocolis	Riz / Epinards	Haricots verts persillés	Boullgour bio	Pommes vapeur	Lentilles
	Carré fondu président	Camembert bio	Emmental	Chanteneige	Assortiment de fromages	Mimolette	Chèvre
	Yaourt vanille bio	Fruit de saison	Ananas frais	Crumble aux pommes locales maison	Kiwi bio	Crème dessert	Crumble aux pommes

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 11 au 17 octobre 2021

faroucheux

épice

équilibre

Menus A

	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
	Salade endives	Carottes râpées	Chou blanc	Crudités	Avocat	Tomates vinaigrette	Salade mixte
	Saucisses	Steak haché grillé	Filet de poisson au citron	Côte de porc	Oeufs durs	Escalope de volaille	Rosbeef
	Ebly	Potatoes	Riz créole	Purée	Epinards	Petits pois et carottes	Pommes dauphines
	Gouda	Fromage blanc local sucré	Bûche du Pilat	Vache qui rit	Brie	Camembert	Tomme
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Menus B

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	Potage de légumes	Soupe de céleri et fromage frais	Potage de poireaux	Velouté de panais	Potage du jardinier	Velouté de chou-fleur	Potage essau
	Endives aux croûtons	Carottes 100% râpées locales aux amandes	Chou blanc râpé aux dés de fromage	Crudités	Taboulé	Pâté de foie et cornichon	Toast de chèvre chaud
	Chipolatas au jus	Hamburger	Escalope de porc aux épices	Filet de poisson frais label	Wings de poulet sauce tex mex	Sauté de poulet forestier	Rôti de boeuf au bleu
	Ebly bio à la tomate	Potatoes	Riz créole	Purée 100% potimarron maison	Epinards béchamel	Petits pois au lard	Pommes dauphines
	Gouda	Fromage blanc local sucré	Bûche du Pilat	Vache qui rit	Brie	Camembert	Tomme
	Raisin	aux rondelles de banane bio	Riz au lait local maison	Cake à la peau de banane bio et cannelle maison	Pêche au sirop et coulis	Yaourt aux fruits	Tarte maison

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 18 octobre au 24 octobre 2021

	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 A	Tomates	Salade verte	Champignons à la grecque	Salade de pois chiches	Céleri rémoulade	Radis	Betteraves rouges
	Escalope de volaille au jus	Brandade de poisson	Jambon blanc supérieur	Steak haché grillé	Paupiette de veau	Filet de lieu au citron	Pilon de poulet
	Epinards	-	Brunoise de légumes	Carottes	Riz	Choux de Bruxelles	Semoule et légumes
	Assortiment de fromages	Petit Trôo local	Mimolette	Coulommiers	Chèvre local	Bleu	St Nectaire
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

	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 B	Salade verte locale	Salade parisienne	Champignons à la crème	Céleri à la bulgare	Betteraves rouges bio au maïs	Quiche au fromage	Rillettes et cornichon
	Cervelas Orloff	Chili con carne	Emincé de boeuf charcutière	Filet de lieu sauce matelote	Filet de poulet label rouge grillé sauce maison	Saucisse	Couscous
	Petits pois	Carottes Vichy locales	Purée de pommes de terre maison	Riz bio	Potatoes façon grenailles maison	Choux de Bruxelles	Semoule et légumes
	Assortiment de fromages	Petit Trôo local	Mimolette	Coulommiers	Chèvre local	Bleu	St Nectaire
	Poire locale	Pomme au four locale	Entremets vanille au lait local	Coulommiers	Crème d'agrumes amandes miélées maison	Fruit de saison	Eclair café

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.

faroucheux

épice

équilibre

Portage à domicile

Semaine du 25 au 31 octobre 2021

	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 A	Carottes râpées	Pomelos	Salade mixte	Concombre	Tomates	Salade endives	Betteraves rouges
	Escalope de dinde	Gratin de poisson	Quenelle de volaille	Pizza	Saucisse	Jambon blanc supérieur	Sauté de volaille au jus
	Petits pois	Coquillettes	Courgettes	Salade verte	Haricots verts	Purée	Petits légumes
	Emmental	Tomme blanche	Montcadi	-	Assortiment de fromages	Chèvre	Camembert
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	Potage de navets	Crème de légumes	Potage légumes du soleil		Soupe de poisson	Potage florentine	Crème de lentilles
Menus B	Duo de courgettes et carottes râpées	Pomelos et sucre	Salade du chef	Salade de pommes de terre	Mousson de canard	Salade d'endives au fromage	Quiche lorraine
	Filet de poulet à la crème	Coquillettes bio	Calamars à la romaine sauce tartare	Galette complète (jambon-gruyère)	Blanquette de poisson	Andouillette sauce moutarde	Sauté de poulet au olives
	Petits pois et carottes	à la bolognaise	Duo de semoule et courgettes	Salade verte	Duo de pommes de terre et haricots verts	Purée	Riz
	Emmental	Tomme blanche	Montcadi	-	Assortiment de fromages	Chèvre	Camembert
	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Crumble aux pommes maison	Compote maison	Entremets praliné	Flan pâtissier

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.

fabriqueux

épice

équilibre

Portage à domicile

Semaine du 1er au 7 novembre 2021

La Toussaint						
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
Salade verte	Macédoine vinaigrette	Salade verte	Oeufs durs	Chou blanc	Carottes râpées	Betteraves rouges
Rôti de veau au jus	Brandade poisson	Jambon blanc supérieur	Normandin de veau au jus	Pâtes au thon	Rôti de porc au jus	Filet de lieu au citron
Pommes sautées	Salade d'endives	Purée	Potatoes	-	Pommes vapeur	Poêlée de légumes
Camembert	Gouda	Kiri	Carré frais	Brie	Bleu	Fromage blanc
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Menus A

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
Feuilleté au chèvre	Macédoine mayonnaise	Salade verte	Oeuf bio mimosa	Chou blanc aux raisins	Carottes râpées aux amandes	Salade d'asperges
Rôti de veau forestier	Croque-Monsieur	Hachis parmentier (purée de pommes de terre locales, lentilles cuisinées aux carottes et tomates)	Pilons de poulet	Normandin de veau sauce normande	Filet de lieu dieppoise	Rôti de porc Orloff
Pommes sautées	/		Potatoes	Pâtes au beurre	Pommes vapeur	Poêlée de légumes
Camembert	Gouda	Kiri	Carré frais	Brie	Bleu	Fromage blanc
Paris-Brest	Fruit de saison	Kiwi bio	Mousse au chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Crème dessert	Millefeuille

Menus B

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.

sourireux

épice

équilibre