

Portage à domicile

Menus semaine du 8 au 14 novembre 2021

l'Armistice

Menus de substitution sans sel / sans sucre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Potage au vermicelle	Potage de potiron	velouté de champignons	Potage maraîcher	Potage de carottes	Potage à l'oignon	velouté de légumes
Salade de céleri aux pommes Filet de hoki au citron Coquillettes bio Assortiment de fromages Fruit de saison	Salade de pommes de terre vinaigrette Steak haché Haricots verts Petit suisse Compote allégée	Salade de pâtes Merlu aux arômes Riz bio Edam Fruit de saison	Haricots verts vinaigrette Dos de cabillaud au citron Courgettes sautées Laitage Entremets allégé	Endives en vinaigrette Sauté de porc au jus Carottes braisées Camembert bio Fruit de saison	Salade verte Jambon blanc Endives braisées Fromage blanc Crème dessert allégée	Crêpe fourrée Saumon laqué Coeur de blé Petit Trôo Fruit de saison

Menus B

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Potage au vermicelle	Potage de potiron	velouté de champignons	Potage maraîcher	Potage de carottes	Potage à l'oignon	velouté de légumes
Céleri rémoulade Pané fromager Coquillettes bio Assortiment de fromages Yaourt vanille bio	Salade piémontaise Gratin de poisson MSC Haricots verts Petit suisse Fruit de saison	Betteraves mimosa Emincé de volaille label aux champignons Riz pilaf bio Edam Compote pomme-poivre	Pâté en croûte Steak haché sauce au poivre Courgettes sautées Laitage Tartelette chocolat	Rillettes de thon maison Sauté de porc au chorizo doux Carottes braisées locales Camembert bio Fruit de saison bio	Feuilleté chaud Endives au jambon - Fromage blanc Liégeois café	Mousse de canard Palette à la diable Flageolets Petit Trôo 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 15 au 21 novembre 2021



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

Menus de substitution sans sel / sans sucre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Velouté de tomates	Potage du maraîcher	Potage à la paysanne	Potage d'asperges	Potage Dubarry	Potage du soleil	Potage de poireaux
Emincé de chou rouge vinaigrette	Salade de riz	Carottes râpées	Terrine de légumes	Potage de légumes	Chou-fleur vinaigrette	Poireaux vinaigrette
Boudin noir aux pommes	Oeuf dur florentine (épinards)	Rôti de porc au jus	Quiche au saumon	Haut de cuisse de poulet rôtie	Lentilles à la dijonnaise	Foie de génisse persillé
Purée	-	Pâtes bio	Salade verte	Carottes Vichy	Jambon blanc	Riz
Assortiment de fromages	Mimolette	Kiri	Chèvre	Fromage local	Fromage blanc	Comté
Fruit de saison	Compote allégée	Fruit de saison	Entremets allégé	Fruit de saison	Crème dessert allégée	Fruit de saison

Menus B

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Velouté de tomates	Potage du maraîcher	Potage à la paysanne	Potage d'asperges	Potage Dubarry	Potage du soleil	Potage de poireaux
Salade de chou rouge aux lardons	Oeuf dur et sa mayonnaise	Carottes râpées locales au citron	Tarte provençale maison	Potage de légumes	Saucisson à l'ail	Poireaux vinaigrette
Brandade de poisson	Sauté de boeuf au curry	Rôti de porc au jus	Boulettes de soja sauce champignons	Haut de cuisse de poulet	Saucisse de Toulouse	Paupiette de veau aux olives
Salade verte	Pâtes bio	Haricots blancs	Purée de brocolis	Carottes Vichy / Pommes de terre	Lentilles	Riz
Assortiment de fromages	Mimolette	Kiri	Chèvre	Fromage local	Camembert	Comté
Semoule au lait local	Fromage blanc local avec coulis fruits rouges et vermicelles multicolores	Crème dessert	Pomme label éco responsable	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Muffin aux pépites de 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.



Portage à domicile

Menus semaine du 22 au 28 novembre 2021



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

Menus de substitution sans sel / sans sucre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Potage de cresson	Potage de tomate	Potage à la paysanne	Potage d'asperges	Velouté de légumes	Potage du soleil	Potage de poireaux
Carottes râpées	Macédoine vinaigrette	Salade de riz	Pomelos	Potage Dubarry (chou-fleur)	Betteraves vinaigrette	Avocat vinaigrette
Côte de porc grillée	Cabillaud au citron	Steak haché grillé	Saumonette en matelote	Boulettes d'agneau au cumin	Quiche aux poireaux	Pâtes aux fruits de mer
Chou-fleur au jus	Riz	Potatoes	Haricots verts bio	Blé aux oignons	Salade verte	-
Assortiment de fromages	Brie	Bûchette au lait mélangé	Chanteneige	Yaourt nature bio	Camembert	Fromage blanc
Fruit de saison	Compote allégée	Fruit de saison	Entremets allégé	Fruit de saison	Crème dessert allégée	Fruit de saison

Menus B

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Potage de cresson	Potage de tomate	Potage à la paysanne	Potage d'asperges	Velouté de légumes	Potage du soleil	Potage de poireaux
Carottes locales râpées à l'orange	Salade de mini penne à la niçoise	Rillettes et condiment	Pomelos au sucre	Potage Dubarry	Betteraves vinaigrette	avocat sauce aurore
Sauté de porc au lait de coco	Emincé de volaille label à la crème	Haché de veau au jus	Quenelle nature sauce aurore	Filet de poisson label sauce ciboulette	Quiche lorraine maison	Lapin à la moutarde
Riz créole bio	Gratin de chou-fleur	Potatoes	Haricots verts bio	Blé bio aux oignons	Salade verte	Pâtes
Assortiment de fromages	Brie	Bûchette au lait mélangé	Chanteneige	Yaourt nature bio	Camembert	Fromage blanc
Fromage blanc aux fruits	Banane bio	Tarte normande	Poire locale	Fruit de saison	Salade de fruits	Douillon 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.

Portage à domicile

Menus semaine du 29 novembre au 5 décembre 2021



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Menus de substitution sans sel / sans sucre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Potage au vermicelle	Velouté de potiron	Soupe de poissons	Velouté du maraîcher	Potage de carottes	Soupe à l'oignon	Potage de légumes
Carottes râpées	Velouté de tomates	Salade verte	Velouté de butternut	Taboulé	Endives vinaigrette	Pomelos
Boulettes de boeuf au jus	Haché de veau au jus	Penne au saumon	Filet de hoki au citron	Boeuf bourguignon	Cordon bleu	Tajine de poisson
Riz	Haricots verts	-	Pommes vapeur	Haricots beurre persillés	Pommes noisette	Semoule
Assortiment de fromages	Fromage blanc	Camembert	Tomme	Saint Nectaire	Petit suisse	Chèvre
Fruit de saison	Compote allégée	Fruit de saison	Entremets allégé	Fruit de saison	Crème dessert allégée	Fruit de saison

Menus B

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Potage au vermicelle	Velouté de potiron	Soupe de poisson	Velouté du maraîcher	Potage de carottes	Soupe à l'oignon	Potage de légumes
Salade coleslaw	Salade de haricots verts bio aux échalotes	Salade verte au fromage et croûtons	Velouté de butternut	Taboulé	Salami et beurre	Pomelos
Curry de pois chiches	Paupiette de veau forestière	Emincé de porc aux olives	Boeuf bourguignon	Poisson sauce Dugléré	Cordon bleu	Couscous royal (poulet, merguez, boulettes)
Riz créole bio	Penne aux légumes	Petits pois et carottes	Pommes vapeur	Haricots beurre en persillade	Pommes noisette	Chèvre
Assortiment de fromages	Fromage blanc	Camembert	Tomme	Saint Nectaire	Petit suisse	Chèvre
Pomme locale	Flan pâtissier maison	Riz au lait à la vanille (au lait local)	Mousse au chocolat	Orange	Yaourt aux fruits	Millefeuille

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 6 au 12 décembre 2021



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Menus de substitution sans sel / sans sucre	Potage au vermicelle	Velouté de légumes	Potage du maraîcher	Velouté de champignons	Velouté de carottes	Potage à l'oignon	Soupe de poissons
	Oeuf dur	Emincé de chou blanc	Lentilles vinaigrette	Potage de légumes	Salade d'endives	Salade verte	Bouillon de poule aux vermicelles
	Poisson meunière	Omelette aux herbes	Steak haché grillé	Chipolatas	Pommes de terre aux lardons	Penne au thon	Poule au pot
	Frites	Salade verte	Chou-fleur au jus	Riz	-	Légumes du pot	Légumes du pot
	Assortiment de fromages	Fromage local	Emmental bio	Brie	Petit suisse sucré	Comté	Chèvre
	Fruit de saison	Compote allégée	Fruit de saison	Entremets allégé	Fruit de saison	Crème dessert allégée	Fruit de saison
Menus B	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	Potage au vermicelle	Velouté de légumes	Potage du maraîcher	Velouté de champignons	Velouté de carottes	Potage à l'oignon	Soupe de poissons
	Emincé de chou blanc aux raisins	Oeuf dur bio mayonnaise	Salade de chou-fleur sauce aurore	Potage de légumes	Salade d'endives aux noix	Pâté de foie	Bouillon de poule
	Nuggets sauce ketchup	Lasagnes aux lentilles végétariennes	Hachis parmentier	Saumon sauce hollandaise	Chipolatas	Cannellonis gratinés	Poule au riz
	Frites	Salade verte	-	Riz bio aux petits légumes	Flageolets	-	Riz
	Assortiment de fromages	Fromage local	Emmental bio	Brie	Petit suisse sucré	Comté	Chèvre
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Panna cotta au coulis	Pomme label éco responsable	Cocktail de fruits au sirop	Chocolat liégeois	Tarte aux pêches	

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 13 au 19 décembre 2021



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Menus de substitution sans sel / sans sucre	Velouté de légumes	Potage de tomates	Potage à la paysanne	Potage d'asperges	Soupe à l'oignon	Velouté Potimarron	Potage de poireaux
	Carottes râpées	Salade verte aux croûtons	Macédoine	Crudités	Salade de pommes de terre	Asperges blanches	Endives vinaigrette
	Potée de chou à la saucisse	Jambon braisé au jus	Brandade de poisson	Blanquette de la mer	Croissant au jambon	Langue de boeuf	Dos de colin aux aromates
	-	Petits pois	-	Coquillettes	Salade verte	Haricots verts	Riz
	Assortiment de fromages	Yaourt nature bio	Petit suisse sucré	Fromage local	St Paulin	Camembert	Chèvre
Fruit de saison	Compote allégée	Fruit de saison	Entremets allégé	Fruit de saison	Crème dessert allégée	Fruit de saison	
Menus B	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	Velouté de légumes	Potage de tomates	Potage à la paysanne	Potage d'asperges	Soupe à l'oignon	Velouté Potimarron	Potage de poireaux
	Duo de chou rouge et blanc	Velouté de légumes	Tartine de chèvre chaud	Rillettes de saumon et toasts	Oeuf mimosa	Saucisson sec	Maquereau au vin blanc
	Jambon label braisé sauce tomate	Tortellinis ricotta épinards sauce crème et fromage	Haut de cuisse de poulet	Filet de poulet label sauce aux giroles	Escalope de volaille viennoise	Dos de colin sauce hollandaise	Langue de boeuf sauce piquante
	Petits pois à la française	-	Purée de pommes de terre	Gratin dauphinois / Haricots verts	Brocolis en gratin	Riz	Haricots verts
Assortiment de fromages	Yaourt nature bio	Petit suisse sucré	Fromage local	St Paulin	Camembert	Chèvre	
Semoule au lait local	Fruit de saison	Entremets	Compote	Flan	Fruit de saison	Eclair 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.

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 20 au 26 décembre 2021



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

**Joyeux
NOËL**



Menus de substitution sans sel / sans sucre

						Noël	
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche	
Potage au vermicelle	Potage de potiron	Potage des bois	Velouté de légumes	Potage de carottes	Potage à l'oignon	Potage Parmentier	
Haricots verts vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Oeuf dur	Potage de légumes	Saumon fumé	Salade du Sud-Ouest	Rillettes de poisson	
Quiche aux légumes	Spaghettis au saumon	Steak haché grillé	Paupiette de lapin	Boudin blanc	Coquille de la mer sauce normande	Cervelas à l'alsacienne	
Salade verte	-	Purée de panais	Courgettes sautées	Gratin dauphinois	Pommes noisette	Salade verte	
Assortiment de fromages	Coulommiers	Tomme	St Môret	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Camembert	
Fruit de saison	Compote allégée	Fruit de saison	Entremets allégé	Fruit de saison	Crème dessert allégée	Fruit de saison	
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche	
Potage au vermicelle	Potage de potiron	Potage des bois	Velouté de légumes	Potage de carottes	Potage à l'oignon	Potage Parmentier	
Salade de betteraves aux échalotes	Céleri rémoulade	Oeuf dur au thon	Potage de légumes	Crevettes roses	Saumon fumé	Cêpe au fromage	
Quiche au fromage	Rôti de porc au curry	Spaghettis à la bolognaise bio	Filet de poisson pané et citron	Boudin blanc sauce au Porto	Filet de volaille farci aux marrons	Poisson blanc aux herbes	
Haricots verts au beurre	Purée de panais	-	Riz créole	Gratin dauphinois	Pommes noisette	Salade verte	
Assortiment de fromages	Coulommiers	Tomme	St Môret	Yaourt sucré	Assortiment de fromages	Camembert	
Fruit de saison	Beignet	Fruit de saison	Crème dessert	Compote de fruits	Bûche pâtissière	Pâtisserie du chef	

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.



conception CréApi

Joyeuses
FÊTES

Portage à domicile

Semaine du 27 décembre 2021 au 2 janvier 2022



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	Jour de l'an samedi	dimanche
Menus de substitution sans sel / sans sucre	Potage de cresson	Potage de tomates	Potage à la paysanne	Potage d'asperges	Velouté de carottes	Potage du soleil	Potage de légumes
	Salade verte aux croûtons	Carottes râpées	Jambon blanc	Potage parmentier	Saumon fumé	Salade périgourdine	Velouté de potiron
	Haché de veau au jus	Haut de cuisse de poulet rôti	Pâtes au saumon	Tajine de poisson	Gigot d'agneau	Risotto du pêcheur	Bouchée de la mer
	Coeur de blé	Frites	-	Semoule	Flageolets	-	Salade verte
	Assortiment de fromages	Yaourt nature	Vache qui rit	Edam	Camembert	Assortiment de fromages	Saint-Nectaire
	Fruit de saison	Compote allégée	Fruit de saison	Entremets allégé	Fruit de saison	Crème dessert allégée	Fruit de saison

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Menus B	Potage de cresson	Potage de tomates	Potage à la paysanne	Potage d'asperges	Velouté de carottes	Potage du soleil	Potage de légumes
	Salade verte au surimi	Salade de pâtes au jambon	Salade de céleri branche exotique	Potage parmentier	Salade du Sud-Ouest	Feuilleté de la mer	Saucisson à l'ail
	Cordon bleu et ketchup	Filet de merlu sauce citronnée	Haut de cuisse de poulet rôti au romarin	Couscous aux boulettes végétales	Gigot d'agneau au jus	Cuisse de pintade rôtie	Bouchée à la reine
	Coeur de blé	Carottes braisées	Frites	-	Flageolets	Risotto aux champignons	Salade verte
	Assortiment de fromages	Yaourt nature	Vache qui rit	Edam	Camembert	Assortiment de fromages	Saint-Nectaire
	Fromage blanc	Fruit de saison	Pêche au coulis	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Forêt noire	Fruit de saison

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.