



# Portage à domicile

Menus semaine du 6 au 12 mai 2024



**CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION**

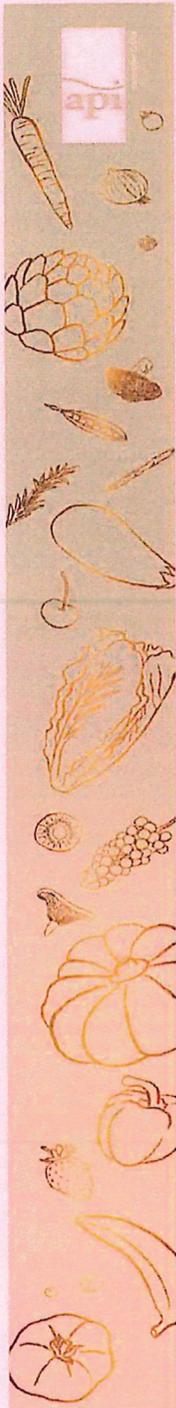
	lundi	mardi	mercredi - victoire 1945	jeudi de l'Ascension	vendredi	samedi	dimanche
	Potage au vermicelle	Potage de potiron	Potage des bois	Potage de lentilles	Potage de carottes	Potage à l'oignon	Potage de courgettes
<b>Menus</b>	Carottes râpées locales vinaigrette	Oeuf mayonnaise	Chou blanc	Salade verte aux lardons	Crêpe aux champignons	Sardine et beurre	Salade du chef
	Bolognaise Bio	Croque-Monsieur végétarien	Poulet rôti	Poisson pané	Boudin noir	Burger de veau	Pâtes aux fruits de mer
	Spaghettis	Haricots verts Bio à l'ail	Pommes noisettes	Chou-fleur persillé	Epinards à la crème	Poêlée de courgettes Bio	-
	Emmental râpé Bio	Fromage	Chèvre	Camembert	Assortiment de fromages	Vache Picon	Petit suisse
	Entremets vanille	Pomme HVE	Tarte au citron	Fromage blanc à la cassonade	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 13 au 19 mai 2024



**CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION**

	lundi	mardi	mercredi	Jeudi, je dis	vendredi	samedi	dimanche
							Pentecôte
	Potage de cresson	Potage de tomate	Potage à la paysanne	Potage d'asperges	Potage Dubarry	Potage du soleil	Potage de poireaux
<b>Menus</b>	Concombre vinaigrette	Salade verte locale au maïs	Terrine de légumes du chef	Taboulé	Tomates vinaigrette	Friand	Rillettes de poisson
	Cuisse de poulet label rôtie	Chipolatas aux herbes	Steak haché grillé	Filet de colin MSC sauce crème	Risotto aux champignons	Brandade de poisson	Boule de boeuf au jus
	Brocolis Bio poêlé / blé Bio	Pommes sautées	Bouलगour	Epinards Bio	-	Salade verte locale	Tortis au beurre
	Assortiment de fromages	Gouda Bio	Fromage	Brie	Bûche mi-chèvre	Yaourt nature	Vache Picon
	Fromage blanc local à la confiture	Salade de fruits	Liégeois au chocolat	Clafoutis aux abricots au lait local	Coupe de fraises	Fruit de saison	Tarte alsacienne

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 20 au 26 mai 2024



CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION

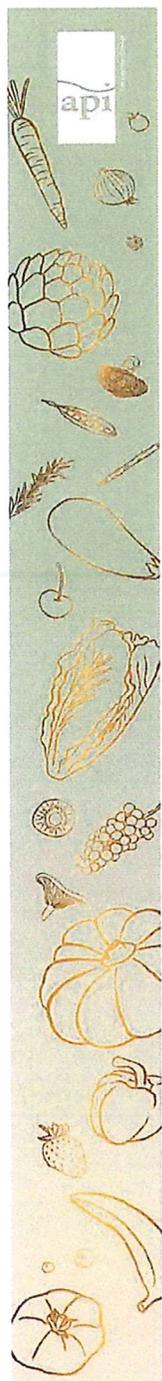
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	lundi de Pentecôte		journée des abeilles				
<b>Menus</b>	Potage au vermicelle	Potage de potiron	Potage des bois	Potage de lentilles	Potage de carottes	Potage à l'oignon	Potage de courgettes
	Pâté en croûte	Carottes râpées Bio vinaigrette au miel	Radis roses et beurre	Concombre à la crème et ciboulette	Oeuf dur Bio mayonnaise	Saucisson à l'ail	Filet de maquereau
	Filet de saumon au citron	Emincé de porc label BBC à la moutarde et au miel	Hot dog	Flan de thon à la provençale (aux oeufs Bio)	Sauté de boeuf à la tomate	Poule façon coq au vin	Croque-Monsieur tomate mozzarella
	Haricots plats à l'ail	Riz créole Bio	Potatoes	Coquillettes Bio	Gratin de courgettes	Pommes vapeur	Salade verte
	Brie	Fromage	Coulommiers	Assortiment de fromages	Cantal	Fromage	Petit suisse
Crème caramel	Cake du chef au miel aux oeufs Bio	Banane Bio	Fruit de saison	Crumble aux pommes	Liégeois	Eclair	

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 entrainer 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 27 mai au 2 juin 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
<b>Menus</b>	Chou blanc Bio	Tomates vinaigrette à la ciboulette	Salade verte locale	Concombre local vinaigrette	Rosette et cornichons	Salade de chou chinois	Jambon de dinde
	Pilon de poulet à la texane	Parmentier végétal aux pois Bio	Cordon bleu	Rôti de porc au jus	Filet de hoki MSC sauce provençale	Steak haché au jus	Quiche au thon
	Riz Bio	-	Tortis Bio	Petits pois Bio à l'oignon	Ratatouille	Haricots verts	Salade verte locale
	Cantal AOP	Assortiment de fromages	Camembert	Tartare	Tomme blanche	Chèvre mélange	Laitage
	Banane	Crème dessert	Compote	Cookie pépites du chef aux oeufs Bio	Fraises à croquer locales	Fromage blanc	Beignet

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 3 au 9 juin 2024



**CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION**

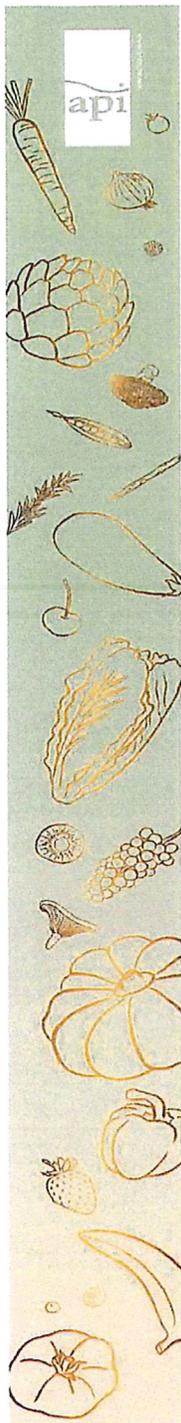
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	<b>Potage au vermicelle</b>	<b>Potage de potiron</b>	<b>Potage des bois</b>	<b>Potage de lentilles</b>	<b>Potage de carottes</b>	<b>Potage à l'oignon</b>	<b>Potage de courgettes</b>
	Melon	Salade de pommes de terre locales à l'ancienne	Salade de blé Bio au maïs	Tomates vinaigrette	Wrap au jambon et crudités	Toast de chèvre chaud	Friand
<b>Menus</b>	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes	Sauté de boeuf Bio au oignons	Quiche au poulet	Nuggets de blé	Couscous de la mer	Raviolis à la bolognaise	Paupiette de saumon
	(aux coquillettes Bio et courgettes Bio)	Haricots beurre à l'ail	Salade verte locale	Frites	Légumes couscous / semoule Bio	-	Salsifis poêlés
	Assortiment de fromages	Mimolette Bio	Laitage	Emmental	Bûche de chèvre locale	Vache qui rit	Saint Nectaire
	Gâteau au yaourt	Fromage blanc, coulis de fruits rouges	Fruit de saison	Fruit de saison	Abricots	Crème dessert	Semoule au lait

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 10 au 16 juin 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi - repas bas carbone	vendredi	samedi	dimanche
	Potage de cresson	Potage de tomate	Potage à la paysanne	Potage d'asperges	Potage Dubarry	Potage du soleil	Potage de poireaux
<b>Menus</b>	Salade de perles au surimi MSC	Pastèque	Saucisson à l'ail et cornichon	Radis croque au sel	Toast au chèvre et salade verte	Pamplemousse	Salade du chef
	Boulettes au veau en colombo	Escalope de dinde et ketchup	Filet de hoki MSC sauce au beurre blanc	Burritos de haricots rouges et égréné de pois Bio gratiné	Calamars à la romaine sauce tartare	Fricadelle de boeuf au jus	Tripes à la mode de Caen
	Carottes Bio façon Vichy	Pommes rissolées	Riz créole Bio	sauce blanche / Salade verte Bio	Purée provençale à la courgette	Haricots verts	Pommes vapeur
	Emmental Bio	Assortiment de fromages	Chanteneige	Fromage de chèvre local	Fromage	Fromagée	Bleu
	Fruit de saison Bio	Yaourt	Rondelles de banane Bio au chocolat	Compote pomme abricot du chef (aux pommes Bio)	Salade de fraises et nectarine	Liégeois	Tarte

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 17 au 23 juin 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
	Pizza au fromage	Melon local	Salade mexicaine de haricots rouges	Concombre Bio vinaigrette	Salade de riz Bio, maïs, ciboulette	Jambon blanc	Salade de chou rouge
<b>Menus</b>	Haut de cuisse de poulet Bio au jus	Nuggets de blé sauce barbecue du chef	Rôti de porc au jus et thym	Lasagnes bolognaise du chef Bio	Filet de colin MSC sauce aneth	Sauté de dinde au chorizo	Gratin de poisson
	Petits pois Bio au jus	Pommes de terre vapeur Bio	Boullgour Bio	Salade verte Bio	Gratin de courgettes Bio	Tomates provençales	Riz pilaf
	Assortiment de fromages	Emmental	Carré de l'Est	Petit suisse	Chanteneige	Fromage	Coulommiers
	Pêche	Yaourt vanille Bio	Fruit de saison Bio	Balle de tennis sablée au oeufs Bio	Banane Bio et fruits rouges	Mousse au chocolat	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 entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



# Portage à domicile

## Semaine du 24 au 30 juin 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 poire
<b>Menus</b>	Pastèque	Salade piémontaise	Pâté de campagne et cornichons	Melon jaune	Radis et beurre	Salade chou chinois	Betteraves vinaigrette
	Quiche aux fromages aux oeufs Bio	Rôti de boeuf VBF froid et ketchup	Boulettes à l'agneau sauce napolitaine	Risotto Bio de poisson MSC et crevettes	Jambon blanc	Andouillette aux oignons	Cuisse de poule rôtie
	Tortis Bio	Haricots verts Bio à l'ail	Blé Bio aux petits légumes	Ratatouille du chef	Ecrasés de pomme de terre locales	Courgettes aux herbes	Pommes noisettes
	Laitage	Emmental Bio	Bûche mi-chèvre	Fromage	Petit suisse sucré	Vache Picon	Assortiment de fromages
	Liégeois chocolat	Salade de melon	Fruit de saison	Yaourt café	Roulé confiture à la fraise	Fromage blanc	Gaufre

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

## Menus semaine du 1er au 7 juillet 2024



CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION

	lundi	mardi	mercredi	jeudi - repas d'été	vendredi	samedi	dimanche
<b>Menus</b>	Potage au vermicelle	Potage de potiron	Potage des bois	Potage de lentilles	Potage de carottes	Potage à l'oignon	Potage de courgettes
	Oeuf dur Bio mayonnaise	Concombre Bio Bulgare	Tomates vinaigrette	Radis et beurre	Melon	Salade aux lardons	Rillettes de poisson
	Chipolatas label sauce barbecue	Pizza aux 3 fromages	Nuggets de volaille	Jambon blanc	Boeuf au jus	Boule d'agneau jus au cumin	Légume farci
	Brocolis Bio aux oignons	Salade verte Bio	Coquillettes Bio	Salade de riz	Pommes sautées	Semoule	Blé au beurre
	Mimolette	Laitage	Camembert	Chèvre	Vache Picon	Assortiment de fromages	Bleu
	Pastèque	Compote	Fromage blanc local à la confiture	Fruit de saison	Gâteau	Semoule aulait	Tarte

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.