LEAP DE NERMONT CHATEAUDUN

Menus semaine du 2 au 6 novembre 2026

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
DEJEUNER		repas bas carbone			
Entrées	Betteraves vinaigrette	Endives aux pommes	Céleri rémoulade	Velouté de potiron	Salade de coquillettes sauce cocktail
	Pâté de foie et cornichons	Potage de légumes	Rillettes de sardines	Salade d'orange à l'orientale	Saucisson à l'ail
	Oeuf dur mayonnaise	Friand au fromage	Salade de pommes de terre aux oignons rouges	Quiche au thon MSC	Salade verte vinaigrette
Plats	Carbonara	Rougail saucisse	Cordon bleu sauce napolitaine	Filet de dorade sébaste	Emincé de poulet sauce crème
	Dos de colin MSC sauce crème	Omelette aux herbes	Filet de hoki MSC à l'aneth	Sauté de porc au curcuma	Filet de merlu MSC sauce citron
Garnitures	Macaronis Bio	Riz Bio créole	Semoule Bio	Étuvée de poireaux	Brocolis à l'ail
	Petits pois aux oignons	Butternut rôtie	Haricots verts à l'ail	Pommes vapeur	Boulgour
Produit laitier	Brie	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Yaourt nature
	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages
Desserts	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat du chef	Fruit de saison
	Compote de pommes du chef	Fruit de saison	Pomme au four du chef	Fruit de saison	Liégeois vanille
	Crème dessert caramel	Tarte aux poires Bourdaloue du chef	Fromage blanc au miel	Flan gélifié chocolat	Donut

Repas conseil de la diététicienne

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
DINER DES INTERNES			REPAS ESPAGNE		
Entrées	Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Salade verte et Mimolette	Tartine au chorizo	Champignons à la ciboulette	
	Chou-fleur au maïs	Macédoine mayonnaise	Soupe de poivrons marinés	Chou rouge râpé à la pomme	
Plat	Escalope de dinde viennoise, sauce barbecue	Lasagnes à la bolognaise	Paella	Sauce carbonara	
Garniture	Pommes rosties	Lasagnes au thon (sans viande)	(poulet, chorizo, moules, crevettes)	Penne Bio	
	-	Salade verte	-	-	
Pdt laitier	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	
Desserts	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Crème catalane du chef	Fruit de saison	
	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace	

Infos menus

Du pain du boulanger frais du jour

100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale

Du fromage découpé par nos équipes

Des gâteaux réalisés par nos équipes

Produit local

Produit Bio

Recettes élaborées sur place par nos équipes

Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2
IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale
MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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.

LEAP DE NERMONT CHATEAUDUN

Menus semaine du 9 au 13 novembre 2026

DEJEUNER

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Entrées	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte aux croûtons vinaigrette		Velouté Dubarry (chou-fleur)	Toast au chèvre
	Salade de haricots rouges aux oignons	Champignons à l'estragon		Salade Coleslaw	Emincé de chou chinois, vinaigrette thaï
	Wrap au thon MSC	Salade de perles		Radis roses émincés au fromage blanc	Taboulé (semoule Bio)
Plats	Parmentier de boeuf	Rôti de dinde au jus		Emincé de kebab végétal à la thaï	Filet de colin MSC sauce citron
	Colin d'Alaska sauce échalote	Saumonette MSC rôtie sauce aux herbes fraîches		Pilons de poulet Tex-Mex	Jambalaya de saucisse
Garnitures	Salade verte	Pâtes Bio		Fondue de poireaux à la crème	Gratin d'épinards
	Haricots plats en persillade / Purée de pommes de terre	Navets rôti		Frites	Riz Bio créole
Produit laitier	Gouda	Camembert		Saint Paulin	Fromage blanc nature
	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages		Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages
Desserts	Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison		Cake vanille du chef	Fruit de saison
	Fruit de saison	Compote pomme-banane du chef		Fruit de saison	Crème dessert praliné
	Poire rôtie au chocolat	Gaufre au sucre		Liégeois chocolat	Salade de fruits du chef

Repas conseil de la diététicienne

DINER DES INTERNES

	REPAS MONTAGNE				Infos menus
Entrées	Soupe à l'oignon			Salade verte à l'Emmental	
	-			Céleri rémoulade	
Plat	Tartiflette du chef			Pizza margherita	Du pain du boulanger frais du jour
Garniture	Salade verte			Semoule HVE	100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale
Pdt laitier	Fromages / Laitages			Fromages / Laitages	Du fromage découpé par nos équipes
Desserts	Gâteau de Savoie et confiture			Fruit de saison	Des gâteaux réalisés par nos équipes
	Fruit de saison			Crème aux oeufs	

Produit local — Produit Bio — Recettes élaborées sur place par nos équipes — Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2
IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale
MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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.

LEAP DE NERMONT CHATEAUDUN

Menus semaine du 16 au 20 novembre 2026

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
DEJEUNER					
Entrées	Chou blanc aux pommes	Pizza napolitaine	Salade d'endives vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes
	Butternut râpée au fromage blanc	Brocolis au fromage blanc	Salade de pâtes et crudités	Houmous du chef et ses croûtons	Haricots verts à l'échalote
	Rosette et cornichons	Salade verte au fromage	Céleri rémoulade	Oeuf dur mayonnaise	Salade de riz, maïs et thon
Plats	Omelette aux fines herbes	Pot au feu	Aiguillettes de poulet façon rougail	Rôti de porc au thym	Falafel sauce curry coco
	Jambon braisé	Filet de colin pané et son quartier de citron	Quiche au fromage	Filet de hoki MSC sauce échalote	Boulettes au boeuf sauce tomate
Garnitures	Petits pois au jus	Légumes du pot	Semoule Bio (Bio)	Courge rôtie	Coquillettes Bio (Bio)
	Riz créole	Pommes de terre persillées	Chou-fleur gratiné	Coeur de blé	Endives braisées
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Brie	Mimolette
	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages
Desserts	Tarte au citron	Coupe banane chocolat	Fromage blanc à la cassonade	Cookie du chef	Fruit de saison
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert caramel
	Compote de poires du chef	Crème aux oeufs du chef	Tarte fine aux pommes du chef	Yaourt aux fruits	Salade de fruits du chef

Repas conseil de la diététicienne

DINER DES INTERNES					
				REPAS VIETNAMIEN	
Entrées	Salade verte vinaigrette au maïs	Betteraves à la vinaigrette	Coleslaw (carottes locales)	Bouillon vietnamien	Infos menus
	Potage de légumes de saison	Cake aux olives	Friand au fromage	Nems de volaille	
Plat	Couscous merguez	Croissant au jambon	Hachis parmentier de boeuf	Emincé de dinde au gingembre	Du pain du boulanger frais du jour
Garniture	Semoule Bio / Légumes couscous de saison (Bio)	Salade verte	Mâche	Riz Basmati	100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale
Pdt laitier	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Du fromage découpé par nos équipes
Desserts	Ile flottante et crème anglaise	Fruit de saison	Fruit de saison	Panna cotta fruits rouges	Des gâteaux réalisés par nos équipes
	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Cake coco du chef	Fruit de saison	

Produit local — AOP = Appellation d'Origine Protégée; BBC = Bleu Blanc Cœur; CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit Bio (Bio) — Recettes élaborées sur place par nos équipes — IGP = Indication Géographique Protégée; HVE = Haute Valeur Environnementale

Produit labellisé — MSC = label de pêche responsable; MEA = mieux être animal

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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.

LEAP DE NERMONT CHATEAUDUN

Menus semaine du 23 au 27 novembre 2026



	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
DEJEUNER				Repas Belgique	
Entrées	Macédoine de légumes au fromage blanc et curry	Potage de légumes de saison	Chou blanc râpé vinaigrette	Pêche au thon	Salade de riz et fromage
	Pamplemousse	Salade verte aux dés de mimolette	Rillettes de sardines sur toast	Salade gourmande belge (pain d'épices, radis, lard, chèvre)	Carottes râpées au citron
	Crêpe au fromage	Salade de lentilles	Saucisson à l'ail et cornichons	Salade liégeoise (pdt, haricots verts, lardons, oeufs durs)	Salade de pois chiches à la Feta
Plats	Sauté de dinde façon blanquette	Pasta party sauce fromage	Fajitas au boeuf	Fricassée de moules	Gratin de colin MSC à la normande
	Filet de merlu MSC sauce crème	Filet de colin sauce pesto	Fajitas à la volaille	Waterzoï de volaille label	Chipolatas
Garnitures	Riz pilaf	Petits pois	Salade de crudités	Frites	Brocolis aux oignons
	Potimarron rôti	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches	-	Salade verte	Semoule HVE
Produit laitier	Cantal	Tomme blanche	Camembert	Emmental Bio	Yaourt sucré
	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages
Desserts	Fruit de saison	Salade de fruits du chef	Fruit de saison	Pain perdu à la cannelle du chef	Fruit de saison
	Entremets vanille	Fruit de saison	Gâteau à la peau de banane du chef	Crème OU mousse au spéculoos du chef	Liégeois vanille caramel
	Eclair chocolat	Fromage blanc à la cassonade	Ananas au sirop	Fruit de saison	Compote pomme banane du chef

Repas conseil de la diététicienne

	DINER DES INTERNES	REPAS STREET FOOD			
Entrées	Potage parmentier	Salade coleslaw	Cake aux olives au fromage blanc	Poireau mimosa vinaigrette	
	Salade piémontaise	Salade verte vinaigrette	Butternut râpée vinaigrette	Mousse de foie et cornichons	
Plat	Filet de poulet sauce moutarde	Fish burger	Croque monsieur	Chili con carne	
Garniture	Haricots beurre persillés	Potatoes	Salade verte	Riz Bio	
Pdt laitier	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	
Desserts	Fruit de saison	Donut	Fruit de saison	Fruit de saison	
	Blanc manger aux fruits frais du chef	Fruit de saison	Oeufs au lait du chef	Yaourt aux fruits	

Infos menus

Du pain du boulanger frais du jour

100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale

Du fromage découpé par nos équipes

Des gâteaux réalisés par nos équipes

Produit local — AOP = Appellation d'Origine Protégée; BBC = Bleu Blanc Cœur; CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit Bio — Recettes élaborées sur place par nos équipes; IGP = Indication Géographique Protégée; HVE = Haute Valeur Environnementale

Produit labellisé — MSC = label de pêche responsable; MEA = mieux être animal

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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.

LEAP DE NERMONT CHATEAUDUN

Menus semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026

	lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
DEJEUNER					
	repas bas carbone				
Entrées	Betteraves rouges vinaigrette	Coleslaw purple	Salade de pommes de terre vinaigrette	Demi-pomelo	Houmous de haricots rouges et son toast
	Chou-fleur, vinaigrette à l'échalote	Velouté de légumes	Mousse de foie et cornichons	Bouillon de légumes vermicelles	Carottes râpées vinaigrette
	Taboulé (semoule Bio)	Lentilles vinaigrette	Salade d'endives au bleu et au noix	Friand au fromage	Haricots verts vinaigrette
Plats	Carbonara végétarienne	Boulettes au boeuf façon bourguignon	Quiche au poulet	Tartiflette au fromage de chèvre et lardons	Calamars à la romaine
	Sauté de porc sauce champignons	Filet de hoki MSC sauce agrumes	Filet de merlu MSC sauce estragon	Emincé de volaille	Escalope de porc sauce moutarde
Garnitures	Coquillettes Bio	Carottes aux oignons	Petits pois au jus	Salade verte	Purée de potiron
	Panais en persillade	Macaronis	Boulgour	Brocolis / Pommes vapeur	Riz pilaf
Produit laitier	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Tomme blanche	Yaourt nature	Saint Nectaire
	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages
Desserts	Fruit de saison	Crumble aux pommes du chef	Fruit de saison	Compote pomme-vanille du chef	Banane au caramel
	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef	Fruit de saison	Fruit de saison
	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille	Ile flottante et crème anglaise	Clafoutis aux poires du chef	Fromage blanc à la confiture

Repas conseil de la diététicienne

DINER DES INTERNES					
			REPAS CANADA		Infos menus
Entrées	Céleri vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon	Brocolis aux amandes et vinaigrette	Salade de chèvre et noix	
	Endives aux pommes	Carottes vinaigrette	Salade aux crevettes	Macédoine de légumes mayonnaise	
Plat	Pizza reine	Endive au jambon	Poutine au porc (sauce et morceaux de fromage)	Wings de poulet tex mex	Du pain du boulanger frais du jour
Garniture	Salade verte	Salade verte	(Frites)	Semoule Bio	100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale
Pdt laitier	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Du fromage découpé par nos équipes
Desserts	Fruit de saison	Brownie	Pancakes et sirop à la cannelle	Fruit de saison	Des gâteaux réalisés par nos équipes
	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	

Produit local — AOP = Appellation d'Origine Protégée; BBC = Bleu Blanc Cœur; CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit Bio — IGP = Indication Géographique Protégée; HVE = Haute Valeur Environnementale

Recettes élaborées sur place par nos équipes

Produit labellisé — MSC = label de pêche responsable; MEA = mieux être animal

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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.

LEAP DE NERMONT CHATEAUDUN

Menus semaine du 7 au 11 décembre 2026

DEJEUNER

	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Entrées	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Salade de perles au surimi MSC vinaigrette	Carottes râpées façon maltaise	Pâté de campagne et pain
	Rémoulade de chou blanc	Tartine au fromage	Salade de haricots verts, vinaigrette à l'échalote	Salade verte au fromage	Poireaux vinaigrette
	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves au maïs	Chou rouge râpé aux pommes	Salade de pommes de terre, persil et oignons rouges	Salade verte aux croûtons
Plats	Saucisse fumée	Sauté de poulet Tex mex	Croque chèvre Emmental	Haché au veau sauce poivre	Filet de merlu MSC sauce tartare
	Filet de hoki MSC sauce échalote	Filet de colin MSC sauce Nantua	Croque monsieur jambon Mozzarella	Omelette au Cheddar	Cuisse de poulet sauce forestière
Garnitures	Lentilles	Frites	Salade verte	Purée de brocolis	Etuvée d'épinards
	Courge rôtie	Chou-fleur vapeur	-	Semoule Bio	Tortis Bio
Produit laitier	Brie	Gouda	Yaourt sucré	Tomme noire	Emmental
	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages
Desserts	Fruit de saison	Compote de poires du chef	Fruit de saison	Roulé à la confiture du chef	Salade de fruits du chef
	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Tiramisu du chef	Fruit de saison	Fruit de saison
	Chou chantilly	Semoule au lait du chef	Liégeois vanille	Yaourt aromatisé	Flan nappé caramel

Repas conseil de la diététicienne

DINER DES INTERNES

			REPAS ALSACIEN		
Entrées	Carottes râpées vinaigrette	Velouté de légumes	Salade de pommes de terre et cervelas	Salade verte vinaigrette	Infos menus
	Salade de blé au maïs	Salade d'agrumes à la menthe	Tarte flambée	Oeuf dur mayonnaise	
Plat	Oeufs durs Chimay (gratinés aux champignons)	Jambon braisé	Choucroute	Fajitas de boeuf haché aux épices	
Garniture	Coquillettes Bio	Purée de légumes et pommes de terre	-	Jambalaya de légumes et haricots rouges	Du pain du boulanger frais du jour
Pdt laitier	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Du fromage découpé par nos équipes
Desserts	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au fromage blanc du chef	Compote pomme-banane du chef	Des gâteaux réalisés par nos équipes
	Suisses aux fruits	Crème aux oeufs	Fruit de saison	Fruit de saison	

Produit local

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit Bio

Recettes élaborées sur place par nos équipes

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Produit labellisé

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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.

LEAP DE NERMONT CHATEAUDUN

Menus semaine du 14 au 18 décembre 2026



	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
DEJEUNER					
				Menus de Noël	
Entrées	Crêpe aux champignons	Potage de légumes	Salade mexicaine	Mousse de foie et son toast	
	Céleri vinaigrette	Salade de lentilles	Pâté de campagne et condiments	Verrine guacamole, carotte et chèvre	
	Macédoine de légumes vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Chou blanc rémoulade	Wrap de saumon MSC au fromage frais	
Plats	Nuggets de volaille sauce cocktail	Boulettes au boeuf sauce italienne	Riz Bio au chorizo doux au fromage et brocolis, façon risotto (Bio)	Sot-l'y-laisse de dinde en sauce crème forestière	Menu
	Quiche feuilletée au fromage	Blanquette de la mer	Filet de poisson MSC pané	Filet de colin MSC confit à l'huile d'agrume, sauce ciboulette	Surprise
Garnitures	Côtes de blettes gratinées	Penne Bio (Bio)	Brocoli vapeur	Potatoes du chef	
	Purée de pomme de terre	Potimarron rôti	Riz pilaf	Cobbler au chou-fleur et pesto	
Produit laitier	Bûche mi-chèvre	Saint Paulin	Gouda	Fromage	
	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	
Desserts	Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Bûche caramel au beurre salé du chef	
	Banane, crème anglaise et caramel	Flan pâtissier	Liégeois chocolat	Clémentines	
	Yaourt aromatisé	Pomme rôtie au spéculoos du chef	Compote du chef	Mousse au chocolat stracciatella du chef	

Repas conseil de la diététicienne

	DINER DES INTERNES				
		REPAS AMERICAIN			Infos menus
Entrées	Velouté Crécy (carottes)	Salade à l'américaine (carotte, concombre, chou rouge, haricot mungo, Emmental)	Poireaux vinaigrette	Chou blanc aux pommes	
	Rosette et beurre	Dips de carottes sauce fromage blanc ciboulette	Salade de perles à la Mimolette	Salade fromagère	
Plat	Gratin mexicain à la viande hachée	Hot-dog	Rougail saucisse	Boudin blanc	Du pain du boulanger frais du jour
Garniture	Salade verte	Potatoes / Salade verte	Riz Bio (Bio)	Tortis Bio (Bio)	100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale
Pdt laitier	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Du fromage découpé par nos équipes
Desserts	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Des gâteaux réalisés par nos équipes
	Poire au chocolat	Donut	Crème au chocolat du chef	Île flottante	

Produit local — AOP = Appellation d'Origine Protégée; BBC = Bleu Blanc Cœur

Produit Bio — CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Recettes élaborées sur place par nos équipes — IGP = Indication Géographique Protégée; HVE = Haute Valeur Environnementale

Produit labellisé — MSC = label de pêche responsable

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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.