



Vous informer à chaque période sur nos partenaires, notre métier et notre savoir faire.

Mars - avril 2026

Le printemps, c'est le grand réveil de la nature, les premiers rayons de soleil et le renouveau dans nos assiettes !

Le croquant : Le radis fait son retour, piquant et frais, avec sa petite touche de beurre.

Le vert : L'asperge pointe son nez, prête à plonger dans une sauce mousseline légère.

Le rouge : La première fraise arrive, encore un peu timide mais déjà pleine de promesses sucrées. On troque le fromage fondu pour la ciboulette ciselée et le chèvre frais. C'est léger, ça pétille, et ça redonne un coup de fouet au moral !

L'arrivée du printemps



CAROTTES

Être cuisinier responsable, c'est d'abord privilégier la saison !

Api Champagne Ardenne à cœur de servir à ses convives des fruits et légumes de saison.

Le 23 mars prochain, nos chefs proposeront à nos petits convives, des **carottes locales** du producteur Breteuil.

Animer le temps du repas, pour un moment convivial !

Nous débuterons cette période avec un voyage **en Irlande** le 6 mars suivi d'un **menu street-food** avec un chicken burger au cheddar le 19 mars.

Pour clôturer cette période nous fêterons **Pâques** le 9 avril prochain.



Repas de Pâques
Le 9 avril prochain



Demoizet à Reithel vous propose ses boudins blancs

Agir pour la planète, en consommant local !

Grâce à notre producteur local **Demoizet à Reithel**, nos jeunes convives pourront déguster du **boudin blanc** qui a été fabriqué à deux pas de leur restaurant.

Et maintenant,
bon appétit !



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.