

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 3 Mars au Vendredi 7 Mars 2025

Lundi 3 Mars

Betteraves , Vinaigrette
Feuilletés saucisses façon
hot dog
Salade de pommes de terre
aux herbes

Filet de **merlu MSC** , Sauce
ciboulette
Boulettes à l'agneau , Sauce
Napolitaine

Semoule
Brocolis aux oignons

Assortiments de fromages
∞ Laitage

Fruit de saison
Flan nappé caramel

Mardi gras

Mardi 4 Mars

Pamplemousse
Salade de haricots rouges
au maïs , Vinaigrette
Œuf dur mayonnaise

Cheeseburger
Bouchée de la mer au **colin
MSC**

Frites
Salade verte

Assortiments de fromages
∞ Laitage

Beignet nature
Fruit de saison

Mercredi 5 Mars

Baguette façon pizza du
chef
Chiffonnade de salade verte
et croûtons , Vinaigrette
Fenouil râpé à l'orange

Jambon blanc
Omelette fromagère

Haricots verts à l'ail
Tortis

Assortiments de fromages
Laitage

Fromage blanc à la confiture
de fraises
Fruit de saison

Végétarien

Jeudi 6 Mars

Velouté aux choux-fleurs
Carottes cuites , Vinaigrette
à l'orange
Macédoine mayonnaise

Sauce arrabiata aux pois
chiche
Sauce aux 3 fromages

Riz Madras
Petits pois au jus

Assortiments de fromages
∞ Laitage

Éclair au chocolat
Fruit de saison

Vendredi 7 Mars

Céleri rave sauce rémoulade
Effiloché d'endives ,
Vinaigrette
Taboulé d'Hiver

Fish and chip's de **colin MSC**
du chef

Coquillettes
Fondue de poireaux à la
crème

Assortiments de fromages
∞ Laitage

Compote de pommes et
cannelle
Fruit de saison

Bon
Appétit

Maternelles

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

Lundi 10 Mars	vegetarien Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Pâté de campagne Chou blanc râpé, Vinaigrette Macédoine de légumes au fromage blanc et curry</p>	<p>Carottes râpées, Vinaigrette Salade verte, Vinaigrette Haricots rouges façon houmous sur toast</p>	<p>Salade de riz, betteraves et ciboulette Friand au fromage Potage de légumes</p>	<p>Pamplemousse Céleri rave sauce rémoulade Chou rouge aux pommes, Vinaigrette</p>	<p>Salade de pommes de terre, cornichons et persil Champignons à la crème Coleslaw</p>
<p>Sauté de dinde, Sauce Napolitaine Filet de hoki MSC, sauce à l'aneth</p>	<p>Omelette fromagère Risotto aux champignons et parmesan AOP</p>	<p>Sauté de veau, Sauce Napolitaine (oignon, tomate, ail, poivron, paprika et cumin) Nuggets au poisson</p>	<p>Pasta party Bolognaise Carbonara de saumon</p>	<p>Colin MSC façon blanquette</p>
<p>Haricots verts à l'ail Boulgour</p>	<p>Riz créole Fondue de poireaux</p>	<p>Petits pois aux oignons Pommes de terre rôties au thym</p>	<p>Macaronis Carottes braisées</p>	<p>Choux-fleurs en gratin Semoule</p>
<p>Assortiments de fromages ∞ Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages ∞ Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages ∞ Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages ∞ Laitage</p>
<p>Fruit de saison Yaourt aromatisé</p>	<p>Liégeois vanille Fruit de saison</p>	<p>Coupe banane caramel Fruit de saison</p>	<p>Cake à la noix de coco Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison Compote de pommes</p>

Maternelle

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

Lundi 17 Mars

Carottes râpées , Vinaigrette
Velouté de patate douce
Radis , Beurre

Saucisse de volaille
Filet de **merlu MSC** , Sauce
estragon

Lentilles vertes
Haricots beurre persillés

Assortiments de fromages
∞ Laitage

Fruit de saison
Fromage blanc à la confiture
de fraises

Mardi 18 Mars

Charcuterie et condiments
Poireaux , Vinaigrette aux
échalotes
Chou blanc râpé aux noix et
emmental

Sauté de bœuf au paprika
Colombo de **colin MSC**

Brocolis gratinés
Pommes de terre rissolées

Assortiments de fromages
∞ Laitage

Fruit de saison
Crème dessert au caramel

Mercredi 19 Mars

Salade de pommes de terre,
persil et oignon rouge ,
Vinaigrette
Haricots rouges au maïs ,
Vinaigrette
Salade de haricots verts

Haut de cuisse de poulet rôti
aux herbes
Omelette aux oignons

Semoule
Gratin de radis et son
crumble aux fanes de radis

Assortiments de fromages
Laitage

Fruit de saison
Donut

vegetarien

Jeudi 20 Mars

Potage de légumes
Pizza aux quatre fromages
Chiffonnade de salade verte
et croûtons , Vinaigrette

Boulettes au soja à la
tomate et au basilic
Haricots blanc façon
blanquette

Riz créole
Céleri rôti

Assortiments de fromages
∞ Laitage

Crumble aux pommes du
chef
Fruit de saison

Vendredi 21 Mars

Betteraves , Vinaigrette à la
Normande
Endives aux noix ,
Vinaigrette
Saucisson à l'ail ,
Cornichons

Filet de **colin MSC** , Sauce à
la crème

Fondue d'épinards à l'ail
Torsades

Assortiments de fromages
∞ Laitage

Fruit de saison
Suisse fruité

Bon
Appétit

Maternelles

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

Lundi 24 Mars

Oeuf mimosa
Salade verte à l'emmental,
Vinaigrette
Haricots beurre au persil,
Vinaigrette aux échalotes

**Pilon de poulet rôti aux
herbes**
Filet de **lieu MSC** à la
dieppoise

Riz pilaf au thym
Endives braisées

Assortiments de fromages
∞ **Laitage**

Fruit de saison
Gaufre au sucre glace

vegetarien

Mardi 25 Mars

Potage de légumes
Salade de haricots blancs,
vinaigre de xérès et persil
Tzatziki aux betteraves

Quiche normande
Falafels

Panais rôtis au miel
Coquillettes

Assortiments de fromages
∞ **Laitage**

**Fromage blanc à la
cassonade**
Fruit de saison

Mercredi 26 Mars

Roulé au chorizo
Carottes râpées, Vinaigrette
Rillettes de **colin MSC**

Sauté de dinde, Sauce
crème
Filet de saumon rôti, Sauce
à l'oseille

Purée de patates douces
Choux-fleurs rôtis au
paprika

Assortiments de fromages
Laitage

Fruit de saison
Crème dessert vanille

Jeudi 27 Mars

Céleri rave sauce rémoulade
Houmous du chef et son
toast
Taboulé de radis et ses
fênes aux amandes

Steak haché de boeuf
Marmite du pêcheur au **colin
MSC**

Haricots verts à l'ail
Frites

Assortiments de fromages
∞ **Laitage**

Cake chevalier du chef
Fruit de saison

Vendredi 28 Mars

Chou blanc aux pommes,
Sauce coleslaw
Velouté aux champignons
Salade de riz, maïs et
ciboulette

Fish and chips de colin MSC

Boulgour
Salade verte

Assortiments de fromages
∞ **Laitage**

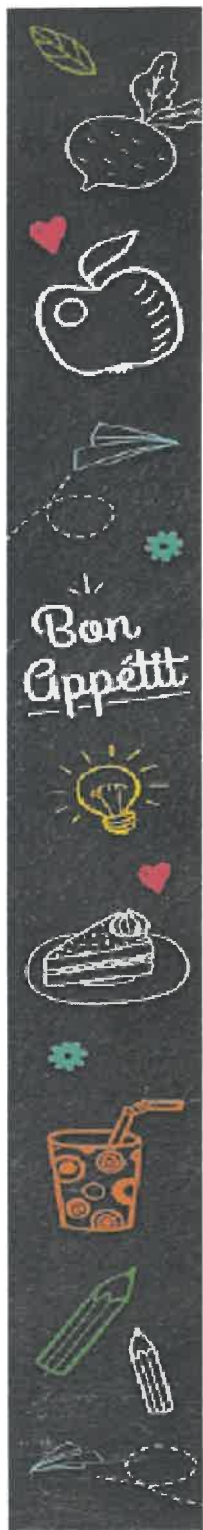
Fruit de saison
Yaourt aux fruits

Maternelle

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025



Lundi 31 Mars	vegetarien Mardi 1 Avril	Mercredi 2 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
Crêpe au fromage Brocolis aux amandes , Vinaigrette Mortadelle , Cornichons	Concombres , Sauce au fromage blanc Salade de pommes de terre aux herbes Poireaux rôtis façon gribiche	Radis , Beurre Pêche au thon Salade verte , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette aux échalotes Cornet de jambon à la russe Salade d'haricots verts aux échalotes	Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette Chou blanc râpé façon rémoulade Betteraves , Vinaigrette
Jambon braisé Omelette fromagère	Curry de lentilles au lait de coco Burritos aux légumes d'Hiver	Nuggets à la volaille Filet de lieu MSC , Sauce bonne femme	Lasagnes Bolognaise du chef Lasagnes aux épinards et chèvre	Waterzooï de colin MSC
Carottes façon Vichy Semoule , Sauce tomate	Riz basmati façon pilaf Chou fleur rôti à l'ail	Petits pois au jus Patates douces rôtie aux thym	Salade verte , Vinaigrette	Haricots beurre persillés Pommes de terre au four
Assortiments de fromages ☞ Laitage	Assortiments de fromages ☞ Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages ☞ Laitage	Assortiments de fromages ☞ Laitage
Fruit de saison Liégeois vanille	Fromage blanc à la confiture de fraises Fruit de saison	Crème dessert praliné Fruit de saison	Ile flottante du chef Fruit de saison	Fruit de saison Suisse fruité

Maternella

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

Lund 7 Avril	Mardi 8 Avril	Mercredi 9 Avril	Jeudi 10 Avril vegetarien	Vendredi 11 Avril Bol de Riz
<p>Salade verte , Vinaigrette Choux fleurs mimosa , Sauce mayonnaise Brocolis façon guacamole et son toast</p>	<p>Taboulé Pâté de campagne , Cornichons Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette</p>	<p>Haricots rouges façon houmous et ses croûtons Céleri rave râpé sauce cocktail Salade de pommes de terre aux herbes</p>	<p>Salade de maïs et radis , Vinaigrette Poireaux , Vinaigrette Wrap de thon aux carottes râpées</p>	
<p>Steak haché de boeuf Saumonette MSC rôtie , Sauce citron</p>	<p>Blanquette de veau Filet de lieu MSC , Sauce Bordelaise</p>	<p>Escalope de porc , sauce Dijonnaise Beignets au poisson , Sauce tartare</p>	<p>tortilla aux oignons Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'emmental</p>	
<p>Frites Épinards à la crème</p>	<p>Petits pois aux oignons Riz créole</p>	<p>Choux-fleurs en gratin Coeur de blé</p>	<p>Haricots verts a l'étuvés</p>	<p>Riz , Sauce tomate</p>
<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	
<p>Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison Flan nappé caramel</p>	<p>Flan pâtissier du chef sans pâte Fruit de saison</p>	<p>Crumble aux pommes du chef Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>

Maternelles

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

