

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 28 Avril au Vendredi 2 Mai 2025

	Végétarien		
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril	Vendredi 2 Mai
<p>Céleri rave sauce rémoulade Champignons au tahini Friand au fromage</p>	<p>Concombre à la grecque Salade de lentilles aux échalotes Taboulé (semoule HVE)</p>	<p>Pâté de campagne , Cornichons Radis , Beurre Salade verte , Vinaigrette</p>	<p>Œuf dur , Mayonnaise dose (PAS) Tomates , Vinaigrette à la ciboulette Macédoine de légumes</p>
<p>Cheeseburger Filet de colin MSC , Sauce dieppoise (échalote, vin blanc, champignon, crevette et citron)</p>	<p>Mac'and'cheese au cheddar (gratin de pâtes au fromage) Bolognaise de pois BIO</p>	<p>Cuisse de poulet rôti aux herbes , Jus de viande lié aux herbes Saumonette MSC rôtie , Sauce Napolitaine</p>	<p>Calamars à la romaine</p>
<p>Carottes braisées Frites</p>	<p>Salade verte Macaronis HVE</p>	<p>Choux-fleurs en gratin Pommes de terre rôties au thym</p>	<p>Coeur de blé Haricots verts BIO</p>
<p>Assortiments de fromages ou Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages ou Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages ou Laitage</p>
<p>Fruits de saison Yaourt aromatisé</p>	<p>Donut Fruits de saison</p>	<p>Fruits de saison Flan nappé au caramel</p>	<p>Fruit de saison Compote de fruits</p>

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

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.

api Naternelle

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 5 Mai au Vendredi 9 Mai 2025

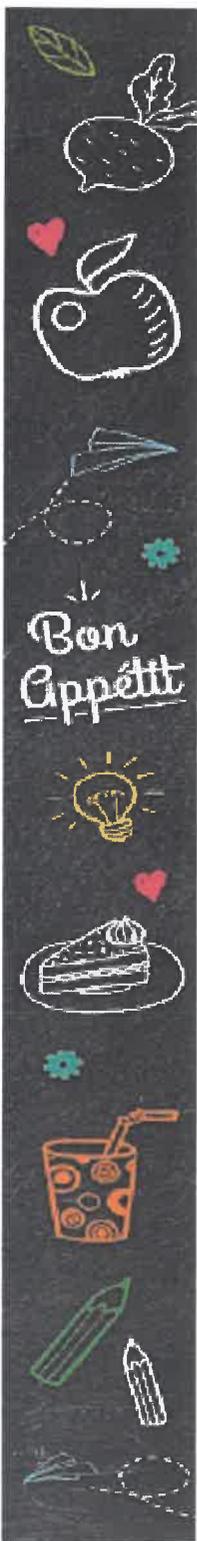
Lundi 5 Mai	Mardi 6 Mai	Mercredi 7 Mai	Vendredi 9 Mai
<p>Betteraves BIO, Vinaigrette</p> <p>Fenouil au fromage blanc et vinaigre de cidre</p> <p>Salade mexicaine</p>	<p>Végétarien</p> <p>Tomates, Vinaigrette</p> <p>Salade verte, Vinaigrette</p> <p>Crêpe au fromage</p>	<p>Céleri rave sauce rémoulade</p> <p>Salade de torsades Bio au pesto</p> <p>Carottes cuites au cumin et citron</p>	<p>Salade fromagère, Vinaigrette</p> <p>Betteraves BIO, Vinaigrette</p> <p>Concombre à la grecque</p>
<p>Escalope Viennoise, Sauce tomate basilic</p> <p>Carbonara de saumon</p>	<p>Risotto printanier et parmesan AOP</p> <p>Tortilla de pommes de terre aux oignons</p>	<p>Sauté de porc aux carottes et au thym</p> <p>Filet de hoki MSC, Sauce au citron</p>	<p>Filet de merlu MSC, Sauce crème</p>
<p>Tortis HVE</p> <p>Petits pois aux oignons</p>	<p>Demi courgette rôtie au four aux herbes</p>	<p>Semoule HVE</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Poireaux à la crème</p> <p>Torsades BIO</p>
<p>Assortiments de fromages</p> <p>Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <p>Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <p>Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <p>Laitage</p>
<p>Fruits de saison</p>	<p>Fruits de saison</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Flan pâtissier du chef sans pâte</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Beignet aux pommes</p>

Journée pédagogique
maternelles / primaires

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Maternelles



Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 12 Mai au Vendredi 16 Mai 2025

Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Végétarien Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
<p>Chiffonnade de batavia au maïs, Vinaigrette</p> <p>Salade de haricots rouges aux oignons, Vinaigrette</p> <p>Radis, Beurre</p>	<p>Tomates, Vinaigrette</p> <p>Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry</p> <p>Salade de perles de pâtes à la mimolette, Vinaigrette aux échalotes</p>	<p>Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge</p> <p>Betteraves BIO, Vinaigrette</p> <p>Tartine façon pizza au chorizo</p>	<p>Houmous du chef et ses croustons</p> <p>Coleslaw purple</p> <p>Concombres, Vinaigrette</p>	<p>Oeuf mimosa</p> <p>Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette</p> <p>Chou blanc râpé aux noix et emmental, Vinaigrette</p>
<p>Sauté de poulet au curry</p> <p>Filet de merlu MSC, Sauce estragon</p>	<p>Filet de hoki MSC et fruits de mer façon navarin</p>	<p>Steak haché de boeuf</p> <p>Omelette aux oignons</p>	<p>Falafels du chef sauce blanche</p> <p>Sauce aux 3 fromages</p>	<p>Filet de colin MSC, Sauce à la crème</p>
<p>Brocolis aux oignons</p> <p>Semoule HVE</p>	<p>Frites</p> <p>Carottes BIO braisées</p>	<p>Tortis HVE</p> <p>Ratatouille du chef</p>	<p>Boullgour,</p> <p>Haricots beurre persillés</p>	<p>Fondue d'épinards à l'ail</p> <p>Riz</p>
<p>Assortiments de fromages</p> <p>Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <p>Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <p>Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <p>Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <p>Laitage</p>
<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fromage blanc à la confiture de fraises</p>	<p>Fruits de saison</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Poire au coulis de framboises et amandes</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Moelleux aux abricots</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Fruits de saison</p> <p>Suisse fruité</p>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Maternelle



Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025

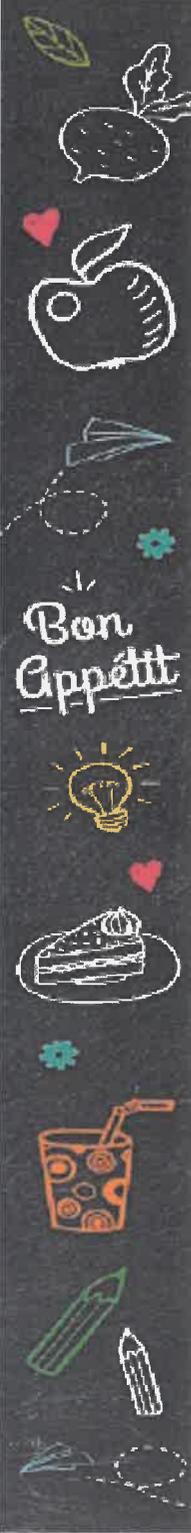
	Végétarien			
Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
<p>Saucisson à l'ail , Cornichons Melon à la mozzarella Betteraves , Vinaigrette</p>	<p>Œuf dur mayonnaise Quinoa façon taboulé libanais Salade verte , Vinaigrette</p>	<p>Radis , Beurre Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette Gaspacho de tomates au basilic</p>	<p>Tomates mozzarella , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette Courgettes râpées , Vinaigrette</p>	<p>Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Salade de haricots verts Bio Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette</p>
<p>Escalope de dinde , Sauce à la crème Filet de lieu MSC , Quartier de citron</p>	<p>Paella végétarienne Galette au soja à la provençale</p>	<p>Saucisses de Strasbourg Nuggets au poisson</p>	<p>Sauté de bœuf aux carottes Marmite du pêcheur au colin MSC</p>	<p>Filet de hoki MSC , Sauce curry coco</p>
<p>Ratatouille du chef Coeur de blé</p>	<p>Riz BIO créole Brocolis gratinés</p>	<p>Coquillettes HVE Gratin de blettes béchamel</p>	<p>Aubergines grillées Pommes de terre rôties au thym</p>	<p>Semoule HVE au beurre Demi courgette rôtie au four aux herbes</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>Suisse aromatisé Fruits de saison</p>	<p>Crème dessert à la vanille Fruits de saison</p>	<p>Fruit de saison BIO Fromage blanc nature , Speculoos</p>	<p>Tarte à la rhubarbe HVE Fruits de saison</p>	<p>Fruits de saison Yaourt aux fruits</p>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

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.

Maternelle



Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

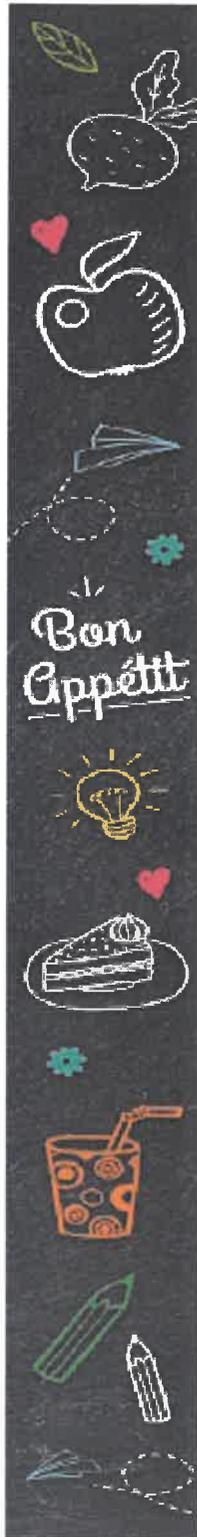
Menu du Lundi 26 Mai au Mercredi 28 Mai 2025

Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry</p> <p>Radis , Sel dosette</p>	<p>Tomates , Vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Taboulé (semoule HVE)</p> <p>Betteraves , Vinaigrette</p>	<p>Concombres , Vinaigrette</p> <p>Rillettes de sardines sur toast</p> <p>Salade de riz BIO maïs et poivrons</p>
<p>Pilon de poulet texane</p> <p>Omelette aux oignons</p>	<p>Jambon braisé , Sauce miel moutarde</p> <p>Filet de merlu MSC , Sauce citron</p>	<p>Hachis Parmentier du chef</p> <p>Parmentier de colin MSC</p>
<p>Macaronis BIO</p> <p>Petits pois aux oignons</p>	<p>Haricots verts BIO</p> <p>Frites</p>	<p>Salade verte</p>
<p>Assortiments de fromages</p> <p>ou Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <p>ou Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <p>Laitage</p>
<p>Fruits de saison</p> <p>Abricots au sirop</p>	<p>Fruits de saison</p> <p>Coupe de fraises</p>	<p>Fruits de saison</p> <p>Pot de glace</p>

 Dabernella

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



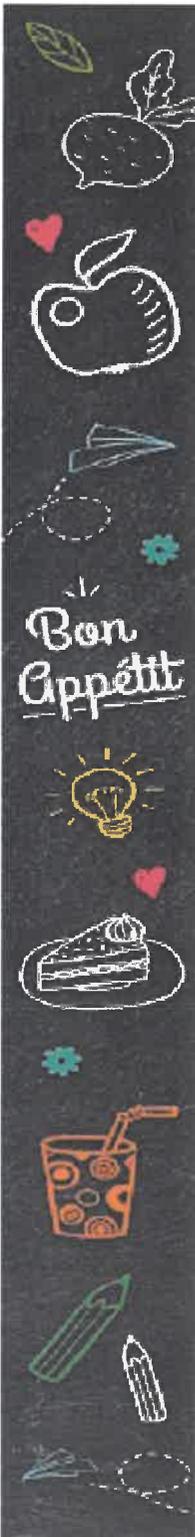
Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

Végétarien	Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Mercredi 4 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
Melon Concombres , Vinaigrette à la ciboulette Salade mexicaine	Pastèque Friand au fromage Salade de blé et maïs , Vinaigrette	Taboulé (semoule HVE) Radis , Beurre Aubergines grillées et feta AOP	Tomates , Vinaigrette Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes Wrap au thon et crudités	Pâté de campagne , Cornichons Salade de riz aux asperges blanches , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette	
Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Curry de pois chiches	Sauté de bœuf à la Provençale Filet de hoki à la provençale	Quiche Lorraine du chef Quiche au saumon du chef	Escalope de dinde , sauce Dijonnaise Filet de colin MSC , Sauce à l'oseille	Beignets au colin MSC du chef	
Coquillettes HVE	Haricots beurre à l'ail Riz BIO	Salade verte	Écrasé de pommes de terre du chef Petits pois aux oignons	Ratatouille du chef Semoule HVE	
Assortiments de fromages ou Laitage	Assortiments de fromages ou Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages ou Laitage	Assortiments de fromages ou Laitage	
Bâtonnet de glace au chocolat Fruits de saison	Fruits de saison Ile flottante du chef	Fruits de saison Crème dessert au chocolat	Gâteau confiture chantilly Fruits de saison	Fruit de saison BIO Fromage blanc aromatisé	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Mardi 10 Juin au Vendredi 13 Juin 2025

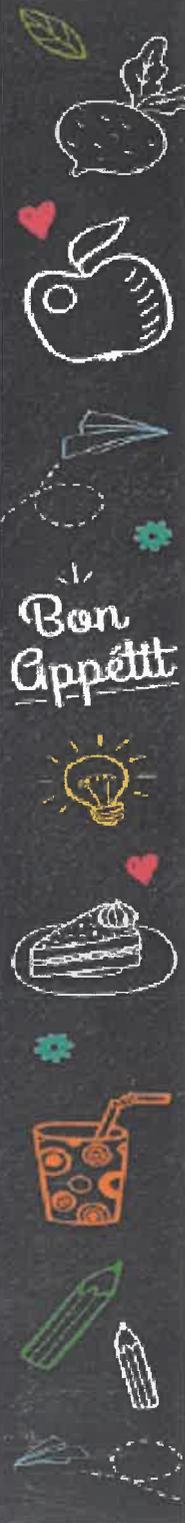
New York		Végétarien	
Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
	Saucisson à l'ail , Cornichons Carottes Locales râpées , Vinaigrette façon Maltaise Choux-fleurs , Sauce cocktail	Cake aux olives Salade de haricots verts aux échalotes Tomates au basilic	Lentilles corail façon houmous au persil et son toast Concombres sauce bulgare Salade verte , Vinaigrette
Pain de viande Filet de saumon rôti , Sauce cajun (crème, oignon, paprika et cumin)	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic Bruschetta au jambon et à la mozzarella	Courgettes Provençales, crumble aux amandes et parmesan AOP Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées	Calamars à la romaine , Sauce provençale Merguez
Potatoes au paprika	Salade verte	Semoule HVE Brocolis	Tomates rôties à l'ail Riz BIO
Assortiments de fromages ∞ Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages ∞ Laitage	Assortiments de fromages ∞ Laitage
Brownie aux noix du chef Fruits de saison	Fruit de saison BIO Pot de glace	Fruits de saison Yaourt aromatisé	Fruits de saison Flan nappé au caramel

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

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.

Maternelles



Bon
Appétit

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
	Végétarien			
Samoussas aux légumes Salade verte , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Pastèque Salade de lentilles , Vinaigrette Concombres , Vinaigrette	Carottes Locales râpées , Vinaigrette Salade mélangée aux pousses d'épinards , Vinaigrette Fenouil râpé à l'orange	Melon Tapenade et son toast Pâté de campagne , Cornichons	Salade de riz BIO , maïs et ciboulette Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Caviar d'aubergines
Sauté de poulet au curry Gratiné de la mer au colin MSC	Nuggets végétariens , Sauce tartare Frittata aux poivrons et oignons	Filet de saumon rôti , Sauce beurre blanc Rôti de porc , Jus lié thym et citron	Lasagnes Bolognaise du chef Lasagnes aux légumes	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth
Petits pois au jus Coquillettes HVE	Pommes de terre persillées Choux-fleurs rôtis au paprika	Boulgour Tian de légumes	Salade verte	Gratin de courgettes Semoule HVE
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Fromage blanc à la confiture de fraises	Fruit de saison BIO / Gaufre au sucre glace	Fruits de saison Crème dessert à la vanille	Compote de fruits Fruits de saison	Fruits de saison Bâtonnet de glace au chocolat

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Bon
Appétit

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

Végétarien	Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
	Pastèque Concombres , Sauce au fromage blanc Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette	Taboulé (semoule HVE) Laitue aux noix , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette	Pâté de campagne , Cornichons Radis Melon	Betteraves BIO , Sauce Bulgare (fromage blanc, paprika, citron, cerfeuil et ciboulette) Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette Œuf dur , Vinaigrette	Friand au fromage Tomates , Vinaigrette Courgettes râpées à la feta AOP , Vinaigrette
	Tortellini ricotta épinards Sauce arrabiata aux pois chiche	Sauté de bœuf au paprika Filet de colin MSC , Sauce aux herbes	Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine Filet de hoki MSC , Sauce provençale	Jambon blanc Omelette fromagère	Moussaka de thon aux légumes
	Tortis BIO Carottes braisées	Frites Courgettes braisées	Haricots verts à l'ail Riz	Petits pois aux oignons Écrasé de pommes de terre du chef	Salade verte
	Assortiments de fromages ☞ Laitage	Assortiments de fromages ☞ Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages ☞ Laitage	Assortiments de fromages ☞ Laitage
	Pot de glace Fruits de saison	Fruits de saison Liégeois au chocolat	Fruits de saison Coupe de fraises	Roulé à la confiture d'abricot Fruits de saison	Fruit de saison BIO Compote de pommes

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

