

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Repas de rentrée		Végétarien		
Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Mercredi 3 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
<p>Melon</p> <ul style="list-style-type: none"> Betteraves, Vinaigrette Œuf dur mayonnaise 	<p>Tomates, Vinaigrette</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte, Vinaigrette Friand au fromage 	<p>Pastèque</p> <ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne, Cornichons Salade de perle HVE, mozzarella et basilic 	<p>Concombres, Vinaigrette</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre Salade d'épinards et tomates 	<p>Salade de riz aux poivrons, Vinaigrette</p> <ul style="list-style-type: none"> Courgettes râpées sauce rémoulade Salade de brocoli feta
<p>Cheeseburger</p> <ul style="list-style-type: none"> Dos de colin MSC, Sauce à la crème 	<p>Pilon de poulet rôti mariné</p> <ul style="list-style-type: none"> Filet de merlu MSC, Sauce aux épices 	<p>Jambon braisé</p> <ul style="list-style-type: none"> Filet de hoki MSC, Sauce créole 	<p>Raviolis au fromage et sauce tomate</p>	<p>Saumonette MSC rôtie</p>
<p>Frites</p> <ul style="list-style-type: none"> Petits pois aux oignons 	<p>Légumes couscous</p> <ul style="list-style-type: none"> Semoule HVE 	<p>Riz créole</p> <ul style="list-style-type: none"> Haricots verts à l'ail 	<p>Salade verte</p>	<p>Coquillettes HVE</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes braisées
<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage
<p>Fruits de saison</p> <ul style="list-style-type: none"> Pot de glace vanille chocolat 	<p>Fruits de saison</p> <ul style="list-style-type: none"> Compote de pommes 	<p>Fruits de saison</p> <ul style="list-style-type: none"> Crème dessert à la vanille 	<p>Donut</p> <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison 	<p>Fruits de saison</p> <ul style="list-style-type: none"> Yaourt aux fruits

Maternelles

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Bon Appétit

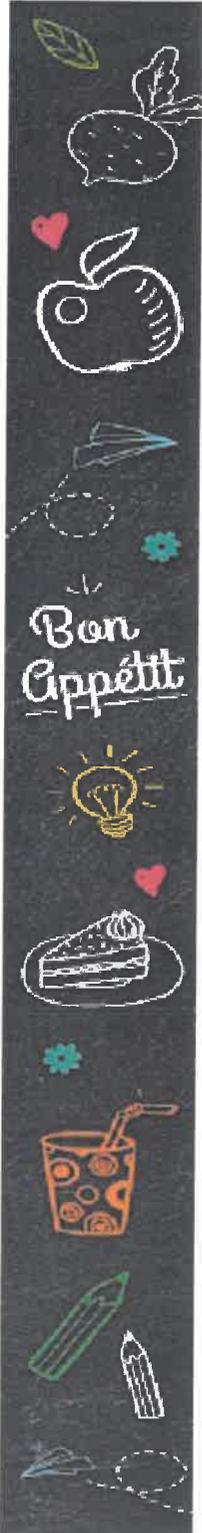
FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre	Végétarien Mardi 9 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Mousse de foie , Cornichons 🌱 Tomates mozzarella au pesto 🌱 Salade verte , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette 🌱 Melon 🌱 Salade de riz façon niçoise avec œufs , Vinaigrette	Carottes Locales râpées , Vinaigrette 🌱 Radis , Beurre 🌱 Tartine façon pizza au chorizo	Pastèque 🌱 Gaspacho 🌱 Salade de pommes de terre et œuf dur	Taboulé (semoule HVE) 🌱 Champignons aux herbes , Vinaigrette Crêpe au fromage
Sauté de poulet aux olives Filet de colin MSC en croûte d'herbes	Chili de patates douces et haricots rouges	Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC	Omelette fromagère Rôti de porc , Jus lié viande	Colombo de colin MSC
🌱 Haricots beurre persillés 🌱 Semoule HVE	🌱 Riz BIO / Brocolis persillés	🌱 Salade verte	🌱 Lentilles HVE 🌱 Gratin de chou-fleur Bio	🌱 courgettes sautées à l'ail 🌱 Coquillettes 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	🌱 Fruits de saison Ile flottante du chef	🌱 Fruits de saison Liégeois au chocolat	🌱 Fruits de saison 🌱 Compote de pommes et banane du chef	🌱 Fruits de saison 🌱 Crème dessert praliné

Maternelles

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - 🌱 **Recettes bas carbone**
 Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
<ul style="list-style-type: none"> Tomates , Vinaigrette Radis émincés à la crème de menthe Betteraves , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Houmous du chef et ses croutons Salade verte à l'emmental , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Courgettes râpées aux raisins secs , Vinaigrette Salade espagnole Gaspacho de concombre, petits pois et pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail , Cornichons Carottes HVE à l'orientale Œuf dur mayonnaise 	<ul style="list-style-type: none"> Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Haricots beurre au persil Salade de riz, mais et ciboulette , Vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Lasagnes chèvre épinard 	<ul style="list-style-type: none"> Nuggets à la volaille , Sauce ketchup , Filet de colin MSC au citron 	<ul style="list-style-type: none"> Escalope de dinde , Sauce forestière Beignets au poisson , Sauce tartare 	<ul style="list-style-type: none"> Émincé de bœuf , Sauce à la thaïlandaise Marmite du pêcheur au colin MSC 	<ul style="list-style-type: none"> Carbonara de saumon MSC
<ul style="list-style-type: none"> Frites Ratatouille 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts à l'ail Boullgour 	<ul style="list-style-type: none"> Semoule HVE Choux-fleurs rôti 	<ul style="list-style-type: none"> Poêlée chinoise du chef Riz pilaf 	<ul style="list-style-type: none"> Coquillettes HVE Aubergines gratinées
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Compote de pêches 	<ul style="list-style-type: none"> Crème dessert à la vanille Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Suisse aromatisé Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte fine aux pommes Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Yaourt aux fruits

Maternelles

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Lundi 22 Septembre	Végétarien Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Grèce Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
<p>Coleslaw BIO</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de coquillettes BIO sauce cocktail Rosette Lyonnaise et cornichons 	<p>Melon</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de champignons, branche de céleri au fromage blanc Salade de lentilles, Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Pamplemousse Salade de riz, maïs et poivrons, Vinaigrette 	<p>Pastèque</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade grecque à la feta AOP Concombre à la grecque 	<p>Toast au chèvre</p> <ul style="list-style-type: none"> Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette Salade Bamako
<p>Filet de hoki MSC, Sauce au citron</p> <p>Sauté de dinde au citron et au gingembre</p>	<p>Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées</p>	<p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Filet de lieu MSC, Sauce nantua</p>	<p>Moussaka</p> <p>Filet de colin MSC, Sauce Napolitaine</p>	<p>Filet de merlu MSC, Sauce crevettes</p>
<ul style="list-style-type: none"> Petits pois au jus Riz Madras 	<p>Semoule HVE</p> <ul style="list-style-type: none"> Légumes tajine 	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre rissolées Butternut rôtie 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Riz créole 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots beurre persillés Torsade de blé et pois chiches HVE
<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Glace à l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt aromatisé Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Fromage blanc à la confiture de fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Gâteau au yaourt grec et à l'orange Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Crème dessert au chocolat

Maternelles

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

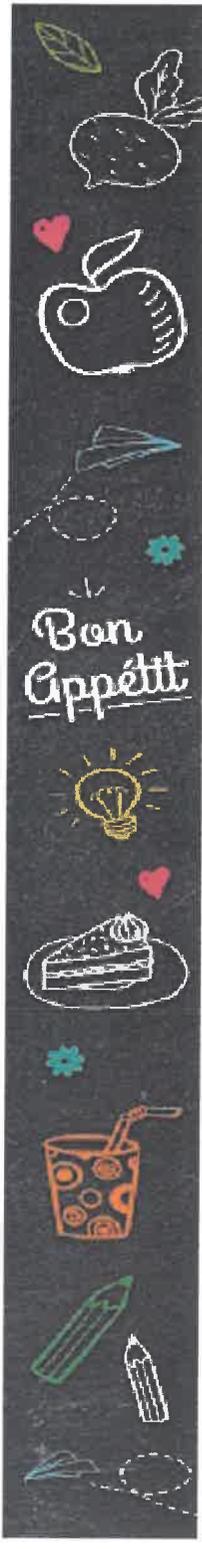
FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

	Végétarien			
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 1 Octobre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
<ul style="list-style-type: none"> Tomates , Vinaigrette Choux fleurs à l'échalote Wrap de thon aux carottes râpées 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé (semoule HVE) Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette Radis , Beurre 	<ul style="list-style-type: none"> Rillettes , Cornichons Salade de blé et maïs , Vinaigrette Aubergines grillées et feta AOP 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes Locales râpées , Vinaigrette Céleri rave aux pommes Salade de haricot blanc au pesto 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz mimolette Concombres sauce bulgare Effilochée d'endives , Vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Saucisses de Strasbourg Beignets au poisson , Sauce tartare 	<ul style="list-style-type: none"> Bolognaise de pois BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Quiche à la courge et au fromage Filet de colin MSC , Sauce à l'estragon 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de poulet Tikka Masala Omelette BIO à la ciboulette 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de lieu MSC , Sauce aux agrumes
<ul style="list-style-type: none"> Purée de pommes de terre Carottes aux oignons 	<ul style="list-style-type: none"> Penne HVE Demi courgette rôtie au four aux herbes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Boulgour 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts BIO Riz pilaf 	<ul style="list-style-type: none"> Chou fleur rôti à l'ail Semoule HVE
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Yaourt aromatisé LOCAL 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Beignet au chocolat Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Fromage blanc à la confiture de fraises

Maternelles

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone
 Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



FONDATION EUGENE NAPOLEON

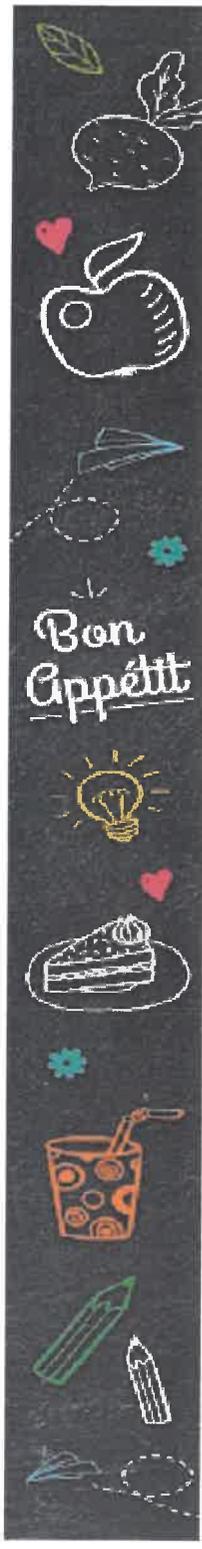
Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Mercredi 8 Octobre	Végétarien Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
<p>Radis , Beurre</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles aux échalotes , Vinaigrette Salade verte à l'emmental , Vinaigrette 	<p>Salade de coquillettes HVE sauce cocktail</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes Locales râpées , Vinaigrette façon Maltaise Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres , Vinaigrette Œuf mimosa Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette 	<p>Tomates au basilic , Vinaigrette</p> <ul style="list-style-type: none"> Lentilles corail façon houmous au persil et son toast Salade de chou rouge aux pommes , Vinaigrette 	<p>Quinoa façon taboulé libanais</p> <ul style="list-style-type: none"> Céleri rave sauce rémoulade Salade de mâche , Vinaigrette à la carotte
<p>Cuisses de poulets à la texane</p> <ul style="list-style-type: none"> Filet de hoki MSC , Sauce citron 	<p>Bœuf à la tomate</p> <ul style="list-style-type: none"> Moussaka de thon aux légumes 	<ul style="list-style-type: none"> Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic Bruschetta au jambon et à la mozzarella 	<p>Burritos aux légumes</p>	<p>Colin MSC meunière</p>
<p>Frites</p> <ul style="list-style-type: none"> Tomates à la provençale 	<p>Poêlée de courgettes et d'aubergines</p> <ul style="list-style-type: none"> Cœur de blé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte 	<p>Riz pilaf</p> <ul style="list-style-type: none"> Brocolis à l'ail 	<p>Gratin d'épinard</p> <ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre au four
<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage
<p>Fruits de saison</p> <ul style="list-style-type: none"> Compote de pommes 	<p>Pot de glace</p> <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc nature , Coulis de framboise Fruits de saison 	<p>Marbré</p> <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Yaourt aromatisé

Maternella

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Végétarien		Halloween		
Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
<ul style="list-style-type: none"> Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette Crêpe aux champignons Macédoine de légumes à la vinaigrette, Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Ile flottante et son crémeux à la carotte Radis, Beurre Pâté de campagne 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots rouges au maïs Betteraves, Vinaigrette aux échalotes Céleri rave râpé, Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Butternut râpée au fromage blanc Œuf dur mayonnaise Choux fleurs sauce cocktail 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz, maïs et ciboulette, Vinaigrette Chou chantilly salé au jambon Salade verte, Vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Chili sin carne pois BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette Omelette au cheddar 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon braisé Filet de lieu MSC, Sauce à l'échalote 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de bœuf aux olives Filet de hoki MSC, Sauce au citron 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC, sauce à l'aneth
<ul style="list-style-type: none"> Riz pilaf Petits pois aux oignons 	<ul style="list-style-type: none"> Coeur de blé Potimarron rôti 	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre persillées Clafoutis aux brocolis 	<ul style="list-style-type: none"> Doigt de sorcière aux amandes Spaghettis sanguinolent 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts à l'ail Semoule HVE
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Banane à la crème anglaise 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Taboulé HVE pomme, poire et amande torréfiée 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte à la patate douce caramélisée Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Crème dessert au caramel

Maternelle

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone
 Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

