

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

	Végétarien			
Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Mercredi 5 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre
- Endives Locales aux pommes, Vinaigrette - Carottes Locales râpées, Vinaigrette - Œuf dur mayonnaise	- Friand au fromage - Choux-fleurs au maïs, Vinaigrette - Betteraves, Vinaigrette	- Salade verte, Vinaigrette - Rillettes de sardines aux herbes fraîches - Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge, Vinaigrette	- Potage de légumes - Salade de pois chiches, Vinaigrette - Butternut et céleri sauce façon coleslaw	- Salade de coquillettes HVE, sauce cocktail - Saucisson à l'ail, Cornichons - Céleri rave râpé, Vinaigrette
- Cordon bleu de dinde - Dos de colin MSC, Sauce à la crème	- Chili sin carne pois BIO - Omelette à la ciboulette	- Gratin de coquillettes BIO et petits pois - Filet de hoki MSC, sauce à l'aneth	- Sauté de porc à la moutarde - Gratiné de la mer au colin MSC	- Filet de merlu MSC, Sauce au citron - Émincé de poulet, Sauce à la crème
- Frites - Haricots verts ail et persil	- Riz créole - Butternut rôtie	- Coquillettes HVE - Petits pois BIO au jus	- Carottes braisées - Pommes de terre vapeur	- Brocolis à l'ail - Boullgour, Sauce tomate
- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage
- Compote de pommes - Fruits de saison	- Fruits de saison - Donut	- Fruits de saison - Coupe banane chocolat	- Mille feuille de génoise et confiture de fraise - Fruits de saison	- Fruits de saison - Liégeois au chocolat

Maternelle

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



FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

Lundi 10 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Végétarien Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
- Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette - Salade de haricots rouges aux oignons, Vinaigrette - Betteraves, Vinaigrette	- Carottes Locales râpées, Vinaigrette - Champignons aux herbes, Vinaigrette - Petits pois à la feta AOP	- Velouté de potiron au curry - Minis pizzas - Radis noir râpé sauce rémoulade	- Salade laitue, poulet, Emmental et croûtons, Sauce caesar (parmesan AOP) - Émincé de chou chinois, Vinaigrette thaï - Taboulé de boulghour d'Hiver
Steak haché de boeuf, Sauce barbecue Colin MSC, Sauce à l'échalote	Rôti de dinde, Jus lié viande Saumonette MSC rôtie, Sauce aux herbes fraîches et ail	- Lasagnes aux carottes, sauce tomate et fromage - Émincé de pois et blé, Sauce cajun	Filet de colin MSC, Sauce au citron
- Pommes de terre rissolées - Haricots plats en persillade	- Tortis HVE - Salsifis gratinés	- Choux-fleurs à la crème - Écrasé de pommes de terre du chef	- Gratin d'épinard - Riz pilaf
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
- Fromage blanc à la confiture de fraises - Fruits de saison	- Fruits de saison - Gaufre au sucre glace	- Cake à la vanille - Fruits de saison	- Fruits de saison - Crème dessert à la vanille

PAS D'ECOLE SUR
LES MATERNELLES ET
PRIMAIRES

Maternella

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes 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.



FONDATION EUGENE NAPOLEON

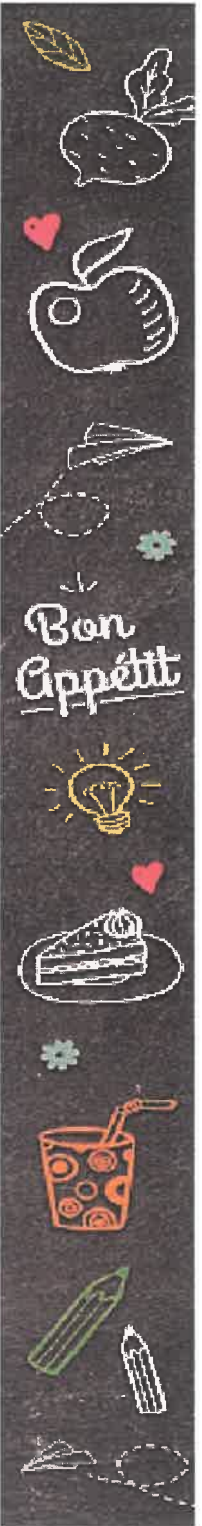
Menu du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Journée Pédagogique				
Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
	Wrap de thon aux carottes râpées Rosette lyonnaise et cornichons Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	Effiloché d'endives , Vinaigrette Houmous du chef et ses croutons Fenouil râpé à l'orange	Carottes Locales râpées , Vinaigrette Salade de haricots rouges au maïs Œuf dur mayonnaise	Potage de légumes Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette Salade de riz , Vinaigrette
	Rôti de porc , Jus lié thym et citron Filet de colin MSC au citron	Rougail de poulet Marmite du pêcheur au colin MSC	Pot-au-feu Filet de hoki MSC , Sauce crevettes	Carbonara de saumon MSC
	Rata de légumes Hivernale du chef Coeur de blé	Semoule HVE Chou fleur gratiné	Poêlée de légumes Pommes de terre persillées	Coquillettes HVE Endives braisées
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
	Fruits de saison Compote de poires	Suisse aromatisé Fruits de saison	Tarte fine aux pommes Fruits de saison	Fruits de saison Yaourt aux fruits

Platinelles

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

	Végétarien			
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
- Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry - Crêpe au fromage - Pamplemousse	- Potage de légumes - Salade verte aux dés de mimolette, Vinaigrette - Salade de lentilles, Vinaigrette	- Chou blanc râpé, Vinaigrette - Radis noir râpé, Vinaigrette aux échalotes - Saucisson à l'ail, Cornichons	- Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette - Rillettes de sardines sur toast - Betteraves, Vinaigrette	- Salade de riz et maïs, Vinaigrette - Carottes râpées au citron, Vinaigrette - Salade de pois chiches feta AOP coriandre
- Nuggets à la volaille - Filet de merlu MSC, Sauce à la crème	- Egréné de pois BIO façon carbonara - Tortellini ricotta épinards	- Merguez - Colin MSC pané	- Jambon LOCAL Tranché - Filet de hoki MSC en croûte d'herbes	Gratin de colin MSC à la normande
- Pommes de terre sautées - Rotimarron rôti	- Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche - Epinards à la crème	Riz BIO	- Erites - Navets braisés glacés	- Brocolis aux oignons - 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 - Liégeois à la vanille	- Yaourt aromatisé - Fruits de saison	- Fruits de saison - Fromage blanc à la confiture de fraises	- Gâteau façon brownie - Fruits de saison	- Fruits de saison - Crème dessert au chocolat

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

Apl 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

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

Végétarien				
Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Mercredi 3 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
🍷 Betteraves, Vinaigrette 🍷 Choux fleurs à l'échalote 🍷 Taboulé d'Hiver (semoule HVE)	🍷 Velouté de légumes verts 🍷 Coleslaw purple 🍷 Salade de lentilles, Vinaigrette	🍷 Salade de pommes de terre aux herbes, Vinaigrette 🍷 Mousse de foie, Cornichons 🍷 Butternut râpée au fromage blanc	🍷 Céleri rave sauce rémoulade 🍷 Bouillon de légumes aux vermicelles Friand au fromage	🍷 Carottes Locales râpées, Vinaigrette 🍷 Salade mexicaine, Vinaigrette 🍷 Salade de haricots verts, Vinaigrette
🍷 Tartiflette (reblochon AOP) - Filet de Hoki MSC, Sauce aux agrumes	🍷 Bœuf façon bourguignon 🍷 Omelette	- Quiche au poulet - Filet de colin MSC, Sauce estragon	🍷 Bolognaise de pois BIO 🍷 Pastasotto aux brocolis et gorgonzola AOP	🍷 Calamars à la romaine
🍷 Pommes de terre vapeur 🍷 Haricots verts sautés	🍷 Riz pilaf 🍷 Petits pois au jus	🍷 Carottes aux oignons 🍷 Boulgour	🍷 Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche 🍷 Panais en persillade	🍷 Purée de potiron 🍷 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
🍷 Fruits de saison 🍷 Yaourt aromatisé LOCAL	🍷 Fruits de saison 🍷 Donut	🍷 Fruits de saison 🍷 Yaourt aux fruits	🍷 Cake aux poires 🍷 Fruits de saison	🍷 Fromage blanc à la confiture de fraises 🍷 Fruit de saison

Maternelles

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - 🍷 Recettes 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.



FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

			Végétarien		
Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre	
- Potage de légumes - Friand au fromage - Salade verte, Vinaigrette	- Céleri rave sauce rémoulade - Pomelos rose - Betteraves au maïs, Vinaigrette	- Salade de perles de pâtes au surimi MSC, Vinaigrette - Carottes Locales râpées, Vinaigrette façon Maltaise - Chou rouge aux pommes, Vinaigrette	- Salade de haricots verts aux échalotes, Vinaigrette - Endives à la mimolette, Vinaigrette - Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge, Vinaigrette	- Pâté de campagne, Cornichons - Potage aux poireaux et pommes de terre - Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette	
- Saucisse de Toulouse - Filet de lieu MSC, Sauce à l'échalote	- Cuisse de poulet rôti aux herbes, Sauce tex mex - Filet de colin MSC, Sauce nantua	- Croque monsieur au chèvre et à l'Emmental du chef - Croque monsieur complètement dinde	- Couscous végétarien aux légumes d'hiver - Omelette fromagère	- Filet de merlu MSC, Sauce tartare - Escalope de dinde, Sauce cajun	
- Lentilles vertes au jus - Rata de légumes Hivernale du chef	- Frites - Choux-fleurs rôti	Salade verte	- Brocolis à l'ail - Semoule HVE	- Donne HVE - Fondue d'épinards à l'ail	
- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	
- Compote de pommes - Compote de fruits	- Fruits de saison - Yaourt aux fruits	- Fromage blanc nature, Coulis de framboise - Fruits de saison	- Cake marbré au chocolat du chef - Suisse aromatisé	- Fruits de saison - Yaourt aromatisé	

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes 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.

Nathalie

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

Végétarien			Noël	Repas de vacances
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Mercredi 17 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Crêpe aux champignons Céleri rave râpé , Vinaigrette Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette	Potage de légumes Salade de lentilles , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette	Haricots rouges au maïs Pâté de campagne , Cornichons Chou blanc râpé façon rémoulade	Feuilletés saucisses façon hot dog Rillettes de saumon MSC Mousse de canard sur pain d'épices	Entrée
Nuggets végétariens , Sauce barbecue Quiche au fromage feuilletée du chef	Sauté de bœuf à la moutarde Filet de merlu MSC , sauce a la moutarde à l'ancienne	Risotto de chorizo, parmesan AOP Risotto de colin MSC aux crevettes et parmesan AOP	Suprême de poulet , Sauce aux cranberries Filet de saumon rôti , sauce à l'aneth	Plat principal
Brocolis gratinés Boulgour	Tortis HVE Potimarron rôti	Riz pilaf Céleri braisé	Pomme pin Haricots verts , Sauce aux éclats de marrons	
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	
Fruits de saison Yaourt aromatisé	Fruits de saison Flan au caramel	Fruits de saison Mousse au chocolat du chef	Bûche de Noël chocolat Clémentine Chocolat de Noël	Dessert

Naternelles

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