

# FONDATION EUGENE NAPOLEON

## Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Végétarien				
Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Mercredi 7 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves , Vinaigrette</li> <li>● Endives aux noix , Vinaigrette</li> <li>● Friand au fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Œuf dur , Sauce mayonnaise</li> <li>● Salade verte , Vinaigrette</li> <li>● Céleri rave BIO rémoulade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées à la vinaigrette</li> <li>● Poireaux , Vinaigrette</li> <li>● Salade de fusillis BIO au pesto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de potiron</li> <li>● Salade de lentilles aux échalotes</li> <li>● Butternut et céleri sauce façon coleslaw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental</li> <li>● Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette</li> <li>● Macédoine mayonnaise</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Steak haché de boeuf , Sauce barbecue</li> <li>● Dos de colin MSC , Sauce à la crème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chili sin carne pois BIO</li> <li>● Falafels , Sauce tahini au fromage blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Côte de porc grillée , sauce Dijonnaise</li> <li>● Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sauté de veau , Sauce arrabiata aux pois chiches</li> <li>● Filet de merlu MSC , Sauce citron</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Colin MSC meunière</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes au persil plat</li> <li>● Frites</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Haricots verts à l'ail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Boulgour</li> <li>● Butternut rôtie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Choux fleurs en gratin</li> <li>● Semoule HVE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Coquillettes HVE</li> <li>● Fondue de poireaux à la crème</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Assortiments de fromages</li> <li>● Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Assortiments de fromages</li> <li>● Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Assortiments de fromages</li> <li>● Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Assortiments de fromages</li> <li>● Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Assortiments de fromages</li> <li>● Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruits de saison</li> <li>● Crème dessert praliné</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruits de saison</li> <li>● Cookie du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruits de saison</li> <li>● Pomme au four à la cannelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Galette des rois à la frangipane</li> <li>● Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruits de saison</li> <li>● Yaourt aux fruits</li> </ul>

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-Barœul.

# FONDATION EUGENE NAPOLEON

## Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Végétarien Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
<ul style="list-style-type: none"> <li>Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï</li> <li>Salade de haricots rouges aux oignons Saucisson à l'ail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre, cornichons et persil</li> <li>Endives Locales aux pommes</li> <li>Chiffonnade de salade verte et croûtons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes Locales râpées , Vinaigrette</li> <li>Betteraves , Vinaigrette</li> <li>Tartine façon pizza au chorizo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes verts</li> <li>Lentilles corail compotée à l'oignon, noix et son toast</li> <li>Radis noir râpé sauce rémoulade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de coquillettes HVE sauce cocktail</li> <li>Fenouil râpé à l'orange</li> <li>Crêpe au fromage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de poulet forestière</li> <li>Filet de colin MSC , Sauce à l'échalote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bolognaise</li> <li>Aile de raie aux câpres</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Omelette nature</li> <li>Rôti de porc , Jus lié viande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Curry aux patates douces, brocolis et pois chiches</li> <li>Gnocchis sauce fromagère</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marmite de colin MSC aux petits légumes</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Riz</li> <li>Céleri braisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tortis HVE</li> <li>Haricots beurre persillés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tombée de chou vert</li> <li>Boulgour tomaté</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patates douces rôties au paprika</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panaïs rôtis au miel</li> <li>Pommes de terre persillées</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Ou Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Ou Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Ou Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Ou Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Ou Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage blanc au spéculoos</li> <li>Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Île flottante du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Donut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grimolle aux pommes</li> <li>Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Crème dessert praliné</li> </ul>

Maternelles

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

# FONDATION EUGENE NAPOLEON

## Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Végétarien				
Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
<b>Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental</b> Houmous du chef et ses croutons Betteraves , Vinaigrette	Effiloché d'endives , Vinaigrette Velouté de butternut Wrap au jambon et oignons rouges	Chou rouge , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise Dips de radis noirs, sauce ciboulette	Rosette lyonnaise et cornichons Butternut râpée au fromage blanc Salade de thon au maïs	Potage Parmentier Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette
Haricots blancs façon blanquette Omelette aux fines herbes	Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex Filet de hoki MSC , Sauce suprême	Merguez Fricassée de merlu MSC aux champignons	Sauté de Boeuf au curry Filet de lieu MSC , Sauce citron	Calamars à la romaine
Riz pilaf Brocolis	Frites Salsifis à l'étuvé	Rata de légumes Hivernale du chef Pommes de terre au four	Carottes braisées Semoule HVE	Épinards à la crème Penne HVE
<b>Assortiments de fromages</b> Ou  Laitage	<b>Assortiments de fromages</b> Ou  Laitage	<b>Assortiments de fromages</b> Ou  Laitage	<b>Assortiments de fromages</b> Ou  Laitage	<b>Assortiments de fromages</b> Ou  Laitage
Fruits de saison Tarte au citron	Fruits de saison Compote de pommes VER du chef	Fromage blanc à la cassonade Fruits de saison	Cake aux poires Fruits de saison	Fruits de saison Crème dessert au caramel

maternelles

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# FONDATION EUGENE NAPOLEON

## Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier	Végétarien	Mardi 27 Janvier	Nouvel An Chinois	Vendredi 30 Janvier
<ul style="list-style-type: none"> <li>Macédoine mayonnaise</li> <li>Pamplemousse</li> <li>Mortadelle</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Velouté de lentilles du Puy</b></li> <li>Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette</li> <li>Salade de blé et maïs , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou blanc aux pommes , Sauce fromage blanc et curry</li> <li>Rillettes de sardines sur toast</li> <li>Carottes râpées au citron</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Nems aux légumes</b></li> <li>Radis noir râpé , Vinaigrette aux saveurs chinoises</li> <li>Salade chinoise aux crevettes</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Omelette fromagère</li> <li>Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Lasagnes aux épinards et au chèvre</b></li> <li>Bolognaise de lentilles corail au parmesan AOP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Poulet façon impérial</b></li> <li>Filet de hoki MSC , Sauce aigre douce</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pommes de terre sautées</li> <li>Navets braisés glacés</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Choux fleurs en gratin</b></li> <li>Tortis HVE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Écrasé de pommes de terre du chef</li> <li>Potimarron rôti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Riz basmati façon pilaf</b></li> <li>Brocolis , Champignons en persillade</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>OU <b>Laitage</b></li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Assortiments de fromages</b></li> <li>OU <b>Laitage</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li><b>Laitage</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Assortiments de fromages</b></li> <li>OU <b>Laitage</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Compote de pommes et bananes</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Fruits de saison</b></li> <li>Éclair au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Gâteau à la noix de coco, à l'ananas et au fromage blanc</b></li> <li>Fruits de saison</li> </ul>
				<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Salade de haricots verts , Vinaigrette</b></li> <li>Salade de lentilles , Vinaigrette</li> <li>Œuf mimosa</li> </ul>
				<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Filet de colin MSC , Sauce dieppoise</b></li> <li>Épinards</li> <li>Semoule HVE</li> </ul>
				<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Assortiments de fromages</b></li> <li>OU <b>Laitage</b></li> </ul>
				<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Fruits de saison</b></li> <li>Suisse fruité</li> </ul>

Naturelles

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

# FONDATION EUGENE NAPOLEON

## Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

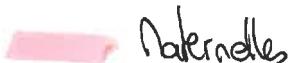
Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Mercredi 4 Février	Végétarien & Chandeleur	Vendredi 6 Février
<b>Potage de légumes</b> Carottes Locales râpées , Vinaigrette Taboulé d'Hiver (semoule HVE)	<b>Betteraves mimosa</b> Salade de mâche , Vinaigrette Tapenade de petits pois à la ricotta	Champignons à la crème Cervelas , Vinaigrette Chou blanc râpé , Vinaigrette	<b>Céleri rave en remoulade au curry</b> Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Velouté de potiron	<b>Coleslaw purple</b> Friand au fromage Salade de pois chiches , Vinaigrette
<b>Ravioli à la sauce tomate</b> Filet de colin MSC , Sauce beurre blanc	<b>Bœuf façon bourguignon</b> Omelette nature	Escalope de porc , Sauce charcutière Filet de merlu MSC , Sauce estragon	<b>Falafels , Sauce tomate</b> Nuggets végétariens	<b>Filet de colin MSC en croûte d'herbes</b>
<b>Brocolis à l'ail</b> Penne HVE	<b>Carottes aux oignons</b> Semoule HVE , Jus lié thym et citron	Pommes de terre sautées Endives braisées	Riz basmati façon pilaf Petits pois aux oignons	<b>Purée de patates douces</b> Fondue de poireaux à la crème
<b>Assortiments de fromages</b> ou <b>Laitage</b>	<b>Assortiments de fromages</b> ou <b>Laitage</b>	Assortiments de fromages Laitage	<b>Assortiments de fromages</b> ou <b>Laitage</b>	<b>Assortiments de fromages</b> ou <b>Laitage</b>
<b>Fruits de saison</b> Yaourt aromatisé	<b>Crème dessert au caramel</b> Fruits de saison	Fruits de saison Liégeois à la vanille	<b>Crêpe du chef</b> Fruits de saison	<b>Fruits de saison</b> Fromage blanc à la confiture de fraises

Naturnelles

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

# FONDATION EUGENE NAPOLEON

## Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage de légumes</li> <li>Salade de lentilles aux échalotes</li> <li>Salade de mâche , Vinaigrette</li> </ul> <p><b>Saucisse de Toulouse</b> Filet de hoki MSC , Sauce au court bouillon</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Effilochée d'endives , Vinaigrette</li> <li>Salade de perles de pâtes au surimi MSC</li> <li>Saucisson à l'ail , Cornichons</li> </ul> <p><b>Aiguillettes de poulet , Sauce tomate façon polpette</b> Filet de lieu MSC , Sauce beurre blanc</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves au maïs , Vinaigrette</li> <li>Céleri rave sauce rémoulade</li> <li>Chou rouge aux pommes , Vinaigrette</li> </ul> <p><b>Pot au feu</b> Quenelles de brochet gratinées</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette</li> <li>Carottes râpées au maïs , Vinaigrette</li> <li>Tartine et mousse de pois cassés</li> </ul> <p><b>Oeufs brouillés aux champignons</b> Curry de pois chiches</p>	<p><b>Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette</b></p> <p><b>Poireaux rôtis façon gribiche</b></p> <p><b>Pizza aux quatre fromages</b></p> <p><b>Filet de saumon rôti</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lentilles HVE</li> <li>Carottes façon Vichy</li> </ul> <p><b>Assortiments de fromages</b> ou <b>Laitage</b></p> <p><b>Fruits de saison</b> Liégeois à la vanille</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choux-fleurs rôtis au paprika</li> <li>Blé nature</li> </ul> <p><b>Assortiments de fromages</b> ou <b>Laitage</b></p> <p><b>Fruits de saison</b> Yaourt aux fruits</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Purée de patates douces</li> </ul> <p><b>Assortiments de fromages</b> Laitage</p> <p><b>Fruits de saison</b> Fromage blanc à la cassinade</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fondue d'épinards à l'ail</li> <li>Riz créole</li> </ul> <p><b>Assortiments de fromages</b> ou <b>Laitage</b></p> <p><b>Mille feuille de génoise et confiture de fraise</b> Fruits de saison</p>	<p><b>Rata de légumes Hivernale du chef</b></p> <p><b>Coquillettes HVE</b></p> <p><b>Assortiments de fromages</b> ou <b>Laitage</b></p> <p><b>Fruits de saison</b> Yaourt aromatisé</p>
				

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

# FONDATION EUGENE NAPOLEON

## Menu du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

Végétarien				
Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
<b>Crêpe aux champignons</b> Salade verte , Vinaigrette Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette	<b>Carottes râpées à la vinaigrette</b> Velouté Dubarry Pâté de campagne , Cornichons	<b>Salade de coquillettes HVE</b> sauce cocktail Butternut râpée au fromage blanc Chou blanc râpé façon rémoulade	<b>Potage de légumes</b> Salade de haricots rouges au maïs , Vinaigrette Céleri rave râpé , Vinaigrette	<b>Oeuf mimosa</b> Betteraves , Vinaigrette Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic Quiche au fromage feuilletée du chef	<b>Sauté de bœuf à la moutarde</b> Tortillas espagnole à la mozzarella	Escalope de dinde , Sauce miel moutarde Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote	<b>Gratin de pommes de terre</b> façon tartiflette Tartiflette végétarienne	Filet de hoki MSC , Sauce citron
Purée de pois cassés Embeurrée de choux frisés	<b>Penne HVE</b> Haricots verts à l'ail	Mitonné de légumes rôtis d'Hiver Semoule HVE	Pommes de terre vapeur Carottes braisées	Fondue de poireaux Riz pilaf
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	Flan au caramel Fruits de saison	Fruits de saison Flan pâtissier	Liégeois à la vanille Fruits de saison	Fruits de saison Compote de pommes

Maternelle

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.