

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

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

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.


Maternelles

Bon Appétit

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"> Émincé de chou chinois , Vinaigrette thai Salade de haricots rouges aux oignons Saucisson à l'ail | <ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre, cornichons et persil Endives Locales aux pommes Chiffonnade de salade verte et croûtons | <ul style="list-style-type: none"> Carottes Locales râpées , Vinaigrette Betteraves , Vinaigrette Tartine façon pizza au chorizo | <ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes verts Lentilles corail compotée à l'oignon, noix et son toast Radis noir râpé sauce rémoulade | <ul style="list-style-type: none"> Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Fenouil râpé à l'orange Crêpe au fromage |
| <ul style="list-style-type: none"> Sauté de poulet forestière Filet de colin MSC , Sauce à l'échalote | <ul style="list-style-type: none"> Boleynaise Aile de raie aux câpres | <ul style="list-style-type: none"> Omelette nature Rôti de porc , Jus lié viande | <ul style="list-style-type: none"> Curry aux patates douces, brocolis et pois chiches Gnocchis sauce fromagère | <ul style="list-style-type: none"> Marmite de colin MSC aux petits légumes |
| <ul style="list-style-type: none"> Riz Céleri braisé | <ul style="list-style-type: none"> Tortis HVE Haricots beurre persillés | <ul style="list-style-type: none"> Tombée de chou vert Boullgour томатé | <ul style="list-style-type: none"> Patates douces rôties au paprika | <ul style="list-style-type: none"> Pancakes rôtis au miel Pommes de terre persillées |
| <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"> Fromage blanc au spéculoos Fruits de saison | <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Ile flottante du chef | <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Donut | <ul style="list-style-type: none"> Grimole aux pommes Fruits de saison | <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Crème dessert praliné |

 Daternelles

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.

Bon
Appétit

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

Naternelles

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ap! 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.

Bon Appétit

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

| | Végétarien | | Nouvel An Chinois | |
|--|---|---|---|---|
| Lundi 26 Janvier | Mardi 27 Janvier | Mercredi 28 Janvier | Jeudi 29 Janvier | Vendredi 30 Janvier |
| <ul style="list-style-type: none"> Macédoine mayonnaise Pamplemousse Mortadelle | <ul style="list-style-type: none"> Velouté de lentilles du Puy Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette Salade de blé et maïs, Vinaigrette | <ul style="list-style-type: none"> Chou blanc aux pommes, Sauce fromage blanc et curry Rillettes de sardines sur toast Carottes râpées au citron | <ul style="list-style-type: none"> Nems aux légumes Radis noir râpé, Vinaigrette aux saveurs chinoises Salade chinoise aux crevettes | <ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots verts, Vinaigrette Salade de lentilles, Vinaigrette Œuf mimosa |
| <ul style="list-style-type: none"> Omelette fromagère Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes | <ul style="list-style-type: none"> Lasagnes aux épinards et au chèvre Bolognaise de lentilles corail au parmesan AOP | <ul style="list-style-type: none"> Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC | <ul style="list-style-type: none"> Poulet façon impérial Filet de hoki MSC, Sauce aigre douce | <ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC, Sauce dieppoise |
| <ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre sautées Navets braisés glacés | <ul style="list-style-type: none"> Choux fleurs en gratin Tortis HVE | <ul style="list-style-type: none"> Écrasé de pommes de terre du chef Potimarron rôti | <ul style="list-style-type: none"> Riz basmati façon pilaf Brocolis, Champignons en persillade | <ul style="list-style-type: none"> Épinards 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 Compote de pommes et bananes | <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Éclair au chocolat | <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Yaourt aromatisé | <ul style="list-style-type: none"> Gâteau à la noix de coco, à l'ananas et au fromage blanc Fruits de saison | <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Suisse fruité |







































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.

Naternelles

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

| Végétarien & Chadeleur | | | | |
|--|---|---|--|---|
| Lundi 2 Février | Mardi 3 Février | Mercredi 4 Février | Jeudi 5 Février | Vendredi 6 Février |
| <p> Potage de légumes</p> <p> Carottes Locales râpées , Vinaigrette</p> <p> Taboulé d'Hiver (semoule HVE)</p> | <p> Betteraves mimosa</p> <p> Salade de mâche , Vinaigrette</p> <p> Tapenade de petits pois à la ricotta</p> | <p> Champignons à la crème Cervelas , Vinaigrette</p> <p> Chou blanc râpé , Vinaigrette</p> | <p> Céleri rave en rémoulade au curry</p> <p> Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge</p> <p> Velouté de potiron</p> | <p> Coleslaw purple</p> <p>Friand au fromage</p> <p> Salade de pois chiches , Vinaigrette</p> |
| <p>Ravioli à la sauce tomate</p> <p>Filet de colin MSC , Sauce beurre blanc</p> | <p>Bœuf façon bourguignon</p> <p> Omelette nature</p> | <p>Escalope de porc , Sauce charcutière</p> <p>Filet de merlu MSC , Sauce estragon</p> | <p>Falafels , Sauce tomate</p> <p> Nuggets végétariens</p> | <p>Filet de colin MSC en croûte d'herbes</p> |
| <p> Brocolis à l'ail</p> <p>Penne HVE</p> | <p> Carottes aux oignons</p> <p> Semoule HVE , Jus lié thym et citron</p> | <p> Pommes de terre sautées</p> <p> Endives braisées</p> | <p> Riz basmati façon pilaf</p> <p> Petits pois aux oignons</p> | <p> Purée de patates douces</p> <p> Fondue de poireaux à la crème</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> Fruits de saison</p> <p> Yaourt aromatisé</p> | <p> Crème dessert au caramel</p> <p> Fruits de saison</p> | <p> Fruits de saison</p> <p>Liégeois à la vanille</p> | <p> Crêpe du chef</p> <p> Fruits de saison</p> | <p> Fruits de saison</p> <p> Fromage blanc à la confiture de fraises</p> |

 Nakernelles

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 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

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

Naternelles



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 |
|------------|--|--|--|--|---|
| | Crêpe aux champignons Salade verte , Vinaigrette Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette | Carottes râpées à la vinaigrette Velouté Dubarry Pâté de campagne , Cornichons | Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Butternut râpée au fromage blanc Chou blanc râpé façon rémoulade | Potage de légumes Salade de haricots rouges au maïs , Vinaigrette Céleri rave râpé , Vinaigrette | Œuf mimosa Betteraves , Vinaigrette Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette |
| | Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic Quiche au fromage feuilletée du chef | Sauté de bœuf à la moutarde Tortillas espagnole à la mozzarella | Escalope de dinde , Sauce miel moutarde Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote | Gratin de pommes de terre façon tartiflette Tartiflette végétarienne | Filet de hoki MSC , Sauce citron |
| | Purée de pois cassés Embeurrée de choux frisés | Penne HVE 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 |

Naternelles

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