

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi 9 Mars	Inde	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Végétarien
Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars	
Feuilletés saucisses façon hot dog Betteraves , Vinaigrette Salade de pommes de terre aux herbes	Samoussas aux légumes Salade coleslaw à l'indienne Pamplemousse	Baguette façon pizza du chef Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Fenouil râpé à l'orange	Velouté de poireaux Carottes cuites , Vinaigrette à l'orange Macédoine mayonnaise	Céleri rave sauce crémolade Effiloché d'endives , Vinaigrette Taboulé d'Hiver (semoule HVE)
Filet de lieu MSC , Sauce aurore Cordon bleu de dinde	Butter chicken Bouchée de la mer au colin MSC	Sauté de dinde , Sauce cajun Omelette fromagère	Jambon blanc Filet de merlu MSC	Sauce aux 3 fromages
Frites Poêlée de légumes d'hiver	Petits légumes à la crème Riz Madras	Haricots verts à l'ail Tortis HVE	Semoule HVE Salade verte	Coquillettes HVE Petits pois aux oignons
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Flan nappé au caramel	Cake à la mangue Fruits de saison	Fromage blanc à la confiture de fraises Fruits de saison	Tarte Bourdalou Fruits de saison	Compote de pommes et cannelle Fruits de saison

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.

Naternelle

Bon Appétit

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

Lundi 16 Mars	Végétarien Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Pâté de campagne Chou blanc râpé , Vinaigrette Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	Carottes Locales râpées , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette Haricots rouges façon houmous sur toast	Salade de riz et maïs Friand au fromage Potage de légumes	Pamplemousse Céleri rave sauce rémoulade Chou rouge aux pommes , Vinaigrette	Salade de pommes de terre, cornichons et persil Betteraves , Vinaigrette Coleslaw
Sauté de dinde , Sauce Napolitaine Filet de merlu MSC , sauce à l'aneth	Omelette fromagère Riz cantonais végétarien	Croque monsieur du chef Croque monsieur au chèvre, mozzarella du chef	Pasta party Bolognaise Carbonara de saumon MSC	Filet de colin MSC , Sauce crème
Haricots verts à l'ail Blé nature	Riz créole Petits pois aux oignons	Salade verte , Vinaigrette Pommes de terre rôties au thym	Macaronis HVE Carottes braisées	Choux fleurs en gratin 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
Fruits de saison Yaourt aromatisé	Liégeois à la vanille Fruits de saison	Coupe banane caramel Fruits de saison	Cake à la noix de coco du chef Fruits de saison	Fruits de saison Compote de pommes

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.

Paternelles

Bon
Appétit

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Végétarien Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
- Carottes Locales râpées, Vinaigrette - Velouté de patate douce Radis, Beurre	Charcuterie et condiments - Chou blanc râpé aux noix et Emmental, Vinaigrette - Salade de coquillettes HVE sauce cocktail	- Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge, Vinaigrette - Haricots rouges au maïs, Vinaigrette - Salade de haricots verts	- Potage de légumes - Effiloché d'endives, Vinaigrette - Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette	- Betteraves, Vinaigrette à la Normande - Pizza aux quatre fromages Saucisson à l'ail, Cornichons
- Saucisse de Toulouse - Filet de merlu MSC, Sauce estragon	- Sauté de bœuf au paprika - Nuggets au poisson, Sauce tartare	- Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes - Omelette aux oignons	- Paëlla à la saucisse végétale et pois chiches - Boulettes de blé façon thai, Sauce tomate basilic	Filet de colin MSC, Sauce à la crème
- Lentilles vertes au jus - Haricots beurre persillés	- Brocolis gratinés - Pommes de terre rissolées	- Semoule HVE - Gratin de radis et son crumble aux fanes de radis	- Riz créole - Céleri rôti	- Fondue d'épinards à l'ail - Torsade de blé et pois chiches 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	- Yaourt aux fruits - Fruits de saison	- Fruits de saison - Compote de poires	- Donut - Fruits de saison	- Fruits de saison - Ile flottante du chef

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

Bon Appétit

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Lundi 30 Mars	Végétarien Mardi 31 Mars	Mercredi 1 Avril	Jeudi 2 Avril	Opération Bol de Riz Vendredi 3 Avril
Oeuf mimosa Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette Haricots beurre au persil , Vinaigrette aux échalotes	Potage de légumes Salade de lentilles Tzatziki aux betteraves	Roulé au chorizo Carottes Locales râpées , Vinaigrette Rillettes de colin MSC	Céleri rave sauce rémooulade Houmous du chef et son toast Taboulé HVE de radis et ses fanes aux amandes	
Pilon de poulet rôti aux herbes Filet de lieu MSC à la dieppoise	Quiche au fromage du chef Cordon bleu végétarien	Rôti de dinde , Sauce crème Filet de saumon rôti , Sauce à l'oseille	Sauté de bœuf , Sauce aux oignons rouges Marmite du pêcheur au colin MSC	Riz , Sauce tomate
Riz pilaf au thym Endives braisées	Panais rôtis au miel Coquillettes HVE	Purée de patates douces Choux-fleurs rôtis au paprika	Haricots verts à l'ail Frites	
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Laitage
Fruits de saison Gaufre au sucre glace	Fromage blanc à la cassonade Fruits de saison	Fruits de saison Crème dessert à la vanille	Flan pâtissier nature du chef Fruits de saison	Fruits de saison

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.

naternella

Bon
Appétit

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Mardi 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

Végétarien				
Mardi 7 Avril	Mercredi 8 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril	
 Concombres , Sauce au fromage blanc  Salade de pommes de terre aux herbes  Poireaux rôtis façon gribiche	- Radis , Beurre  Pêche au thon  Céleri rave sauce rémoulade	 Carottes Locales râpées , Vinaigrette aux échalotes - Cornet de jambon à la russe  Salade de haricots verts aux échalotes	Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette  Chou blanc râpé façon rémoulade  Betteraves , Vinaigrette	
 Curry de lentilles au lait de coco  Burritos de légumes et émincé végétal	- Nuggets à la volaille - Filet de lieu MSC , Sauce bonne femme	Lasagnes Bolognaise du chef  Lasagnes aux épinards et au chèvre	Waterzooi de colin MSC	
 Riz basmati façon pilaf  Chou fleur rôti à l'ail	 Petits pois au jus  Patates douces rôties au thym	 Salade verte , Vinaigrette	 Haricots beurre persillés  Pommes de terre au four	
Assortiments de fromages - ou  Laitage	- Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages - ou  Laitage	Assortiments de fromages - ou  Laitage	
 Fromage blanc à la confiture de fraises  Fruits de saison	 Fruits de saison  Coupe banane caramel	 Ile flottante du chef  Fruits de saison	 Fruits de saison  Suisse fruité	

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.

Bon Appétit

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Végétarien Jeudi 16 Avril	Orient Vendredi 17 Avril
- Salade verte, Vinaigrette - Choux fleurs mimosa, Sauce mayonnaise - Carottes et chou blanc râpés aux raisins secs, Vinaigrette	- Taboulé (semoule HVE) - Pâté de campagne, Cornichons - Bâtonnets de concombres, Sauce fromage blanc ciboulette	- Friand au fromage - Céleri rave râpé sauce cocktail - Salade de brocoli feta	- Salade de maïs et radis, Vinaigrette - Poireaux, Vinaigrette - Wrap de thon aux carottes râpées	- Houmous du chef et son toast - Carottes LOCALES à l'orientale - Pamplemousse
- Pilon de poulet rôti mariné - Saumonette MSC rôtie, Sauce citron	- Rôti de bœuf, Sauce échalotes au vinaigre - Colin MSC meunière	- Escalope de porc, sauce Dijonnaise - Beignets au poisson, Sauce tartare	- Tortilla aux oignons - Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère	Filet de bœuf MSC, Sauce aux épices
- Frites - Épinards à la crème	- Petits pois aux oignons - Riz créole	- Choux fleurs en gratin - Cœur de blé	Haricots verts à l'étuvé	- Légumes couscous printaniers - Semoule HVE
Assortiments de fromages ou Laitage	Assortiments de fromages ou Laitage	Assortiments de fromages ou Laitage	Assortiments de fromages ou Laitage	Assortiments de fromages ou Laitage
- Fromage blanc à la saisonade - Fruits de saison	- Fruits de saison - Flan nappé au caramel	- Yaourt aux fruits - Fruits de saison	- Flan pâtissier nature du chef - Fruits de saison	- Halwa - Compote de pommes et banane du chef

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.

Naternelle

Bon Appétit