

FONDATION EUGENE NAPOLEON

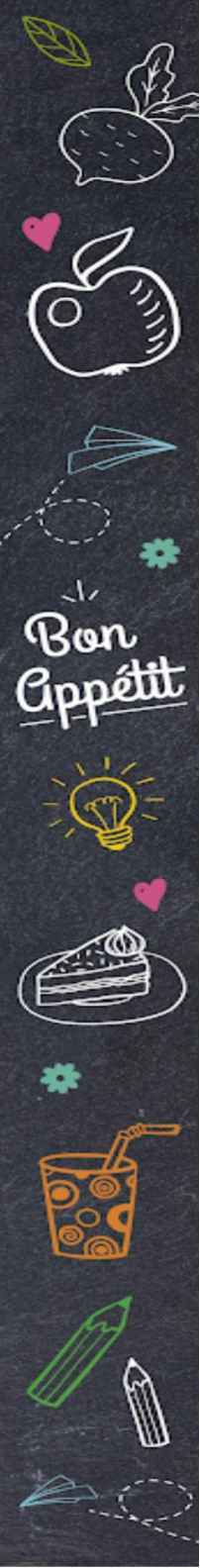
Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Mercredi 6 Mai	Jeudi 7 Mai
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves , Vinaigrette Céleri rave sauce rémoulade Salade mexicaine 	<p>Repas végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Concombres , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette Tomates , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Fenouil râpé à la pomme , Vinaigrette au miel Salade de fusillis BIO au pesto Macédoine mimosa 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf mimosa Concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Melon
<ul style="list-style-type: none"> Escalope Viennoise , Sauce tomate basilic Filet de colin MSC à la bordelaise 	<ul style="list-style-type: none"> Chili sin carne pois BIO Boulettes de blé façon thai , Sauce crème 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc aux carottes et au thym Filet de hoki MSC , Sauce au citron 	<ul style="list-style-type: none"> Mac'and'cheese au cheddar (gratin de pâtes au fromage) Fricassée de colin MSC
<ul style="list-style-type: none"> Frites Carottes aux oignons jaunes 	<ul style="list-style-type: none"> Demi courgette rôtie au four aux herbes Riz créole 	<ul style="list-style-type: none"> Semoule HVE Haricots verts 	<ul style="list-style-type: none"> Macaronis HVE Petits pois aux oignons
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ou Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ou Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ou Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Gaufre au sucre glace 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Flan pâtissier du chef sans pâte 	<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 11 Mai au Mercredi 13 Mai 2026

Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai
<p> Pastèque</p> <p> Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette</p> <p> Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette</p>	<p> Tomates , Vinaigrette</p> <p> Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry</p> <p> Salade de perles de pâtes à la mimolette , Vinaigrette aux échalotes</p>	<p> Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge</p> <p>Radis , Beurra</p> <p>Tartine façon pizza au chorizo</p>
<p>Sauté de poulet au curry</p> <p>Filet de merlu MSC , Sauce estragon</p>	<p>Escalope de porc , Jus de viande lié aux herbes</p> <p>Filet de hoki MSC et fruits de mer façon navarin</p>	<p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Filet de saumon rôti</p>
<p> Ratatouille du chef</p> <p> Semoule HVE</p>	<p> Frites</p> <p> Carottes braisées</p>	<p> Tortis HVE</p> <p> Piperade</p>
<p>Assortiments de fromages ou</p> <p> Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages ou</p> <p> Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <p> Laitage</p>
<p> Fruits de saison</p> <p> Fromage blanc à la confiture de fraises</p>	<p> Fruits de saison</p> <p> Yaourt aromatisé</p>	<p> Fruits de saison</p> <p>Liégeois au chocolat</p>

Pique-nique pour les maternelles
et primaires le 12/05

Maternelles

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde10.000.000,00€- RCSLilleMétropole:477181010- Siègesocial:384rueDuGénéraldeGaulle- 59370Mons enBaroeul.

FONDATION EUGENE NAPOLEON

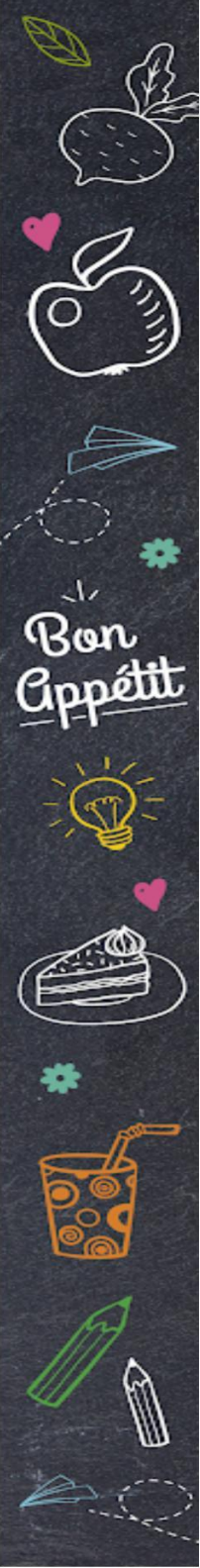
Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
<p>Melon</p> <p>Saucisson à l'ail , Cornichons Tomates au basilic</p>	<p>Salade verte , Vinaigrette</p> <p>Quinoa façon taboulé libanais Œuf dur mayonnaise</p>	<p>Radis , Beurre</p> <p>Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette Concombres , Vinaigrette</p>	<p>Tomates mozzarella, Vinaigrette</p> <p>Carottes Locales râpées , Vinaigrette Courgettes râpées , Vinaigrette</p>	<p>Bâtonnets de concombres, Sauce fromage blanc ciboulette</p> <p>Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette</p>
<p>Escalope de dinde , Sauce à la crème</p> <p>Filet de lieu MSC , Quartier de citron</p>	<p>Saucisse végétale au blé et pois, Sauce rougail</p> <p>Omelette</p>	<p>Rôti de porc , Sauce aux épices Marmite du pêcheur au colin MSC</p>	<p>Sauté de bœuf aux carottes</p> <p>Filet de hoki MSC , Sauce citron</p>	<p>Nuggets au poisson</p>
<p>Ratatouille du chef</p> <p>Coeur de blé</p>	<p>Riz créole</p> <p>Brocolis</p>	<p>Coquillettes HVE</p> <p>Haricots verts à l'ail</p>	<p>Aubergines grillées</p> <p>Pommes de terre rôties au thym</p>	<p>Semoule HVE au beurre</p> <p>Demi courgette rôtie au four aux herbes</p>
<p>Assortiments de fromages ou Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages ou Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages ou Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages ou Laitage</p>
<p>Suisse aromatisé</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Liégeois à la vanille</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Fruits de saison Fromage blanc nature , Speculoos</p>	<p>Moelleux aux abricots</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Fruits de saison</p> <p>Yaourt aux fruits</p>

Maternelles

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



FONDATION EUGENE NAPOLEON

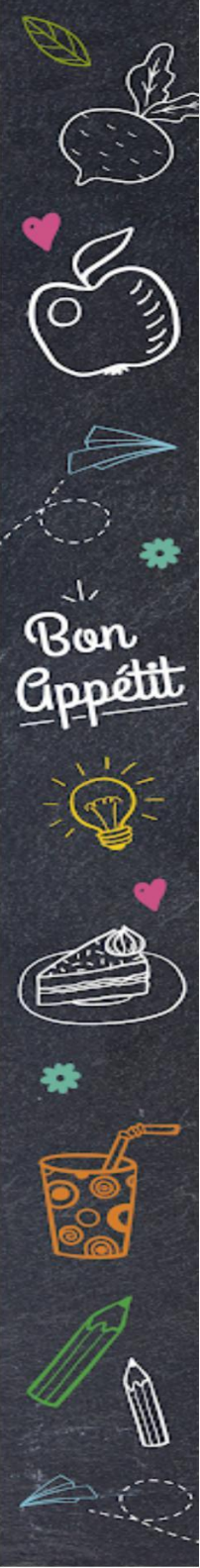
Menu du Mardi 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Taboulé (semoule HVE) Tomates , Vinaigrette à la ciboulette 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres , Vinaigrette Rillettes de sardines sur toast Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette 	<p>Animation Japon / Manga</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de carottes et chou blanc au vinaigre de riz Concassé d'avocat et œuf mollet en salade Bâtonnets de concombres 	<ul style="list-style-type: none"> Rosette lyonnaise et cornichons Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Salade de pommes de terre aux herbes , Vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Nuggets à la volaille Filet de merlu MSC , Sauce citron 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagnes Bolognaise du chef Lasagnes au saumon MSC du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Poulet teriyaki Filet de hoki MSC , Sauce gingembre citron 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de hoki MSC , Sauce provençale
<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts à l'étuvé Frites 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> Nouilles de riz Légumes à la japonaise 	<ul style="list-style-type: none"> Ratatouille du chef Riz pilaf
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ou Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ou Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ou Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Quatre quart du chef Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Pot de glace 	<ul style="list-style-type: none"> Coupe de fraises Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Crème dessert à la vanille

Maternelles

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Repas végétarien				
Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Mercredi 3 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
<ul style="list-style-type: none"> Melon Concombres , Vinaigrette à la ciboulette Salade mexicaine 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Friand au fromage Salade de blé et mimolette , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé (semoule HVE) Radis , Beurre Aubergines grillées et feta AOP 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates, Vinaigrette Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes Wrap au thon et crudités 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne , Cornichons Salade de riz aux asperges blanches , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Bolognaise végétale 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisse de poulet rôti aux herbes Filet de hoki MSC à la provençale 	<ul style="list-style-type: none"> Quiche Lorraine du chef Quiche au saumon du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Hachis Parmentier du chef Filet de colin MSC , Sauce à l'oseille 	<ul style="list-style-type: none"> Beignets au poisson, Sauce tartare
<ul style="list-style-type: none"> Coquillettes HVE 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots beurre à l'ail Riz pilaf 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> Écrasé de pommes de terre du chef Petits pois aux oignons 	<ul style="list-style-type: none"> Ratatouille du chef Semoule HVE
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ou Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ou Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ou Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ou Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Bâtonnet de glace au chocolat 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 Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Compote de pomme et pêche

Maternelles

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde10.000.000,00€-RCSLilleMétropole:477181010-Siègesocial:384rueDuGénéraldeGaulle- 99370Mons enBaroeul.

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
<p>Salade de perles de pâtes au surimi MSC</p> <ul style="list-style-type: none"> Concombres , Vinaigrette Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette 	<p>Melon</p> <ul style="list-style-type: none"> Gaspacho Andalou Taboulé (semoule HVE) 	<p>Repas végétarien</p> <p>Saucisson à l'ail , Cornichons</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes Locales râpées , Vinaigrette façon Maltaise Pastèque 	<p>Tomates au basilic, Vinaigrette</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots verts aux échalotes Cake aux olives 	<p>Lentilles corail façon houmous au persil et son toast</p> <ul style="list-style-type: none"> Concombres sauce bulgare Salade verte , Vinaigrette
<p>Escalope de porc, sauce miel moutarde</p> <p>Filet de lieu MSC , Sauce citron</p>	<p>Rôti de veau , Jus à l'oriental Colin MSC meunière</p>	<p>Lasagnes tomates ricotta</p> <ul style="list-style-type: none"> Lasagnes aux épinards et fromage au chèvre 	<p>Tajine boulettes végétales</p> <ul style="list-style-type: none"> Omelette fromagère 	<p>Calamars à la romaine, sauce provençale</p>
<ul style="list-style-type: none"> Tomates à la provençale Pommes de terre grenailles 	<ul style="list-style-type: none"> Farfalles HVE Piperade 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> Boulgour tomate Légumes tajine 	<ul style="list-style-type: none"> Courgettes sautées à l'ail Riz pilaf
<p>Assortiments de fromages ou Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages ou Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Assortiments de fromages ou Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages ou Laitage</p>
<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Pot de glace 	<p>Far breton aux pommes</p> <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Flan nappé 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 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
	Repas végétarien			
<ul style="list-style-type: none"> Salade verte, vinaigrette Samoussas aux légumes Œuf dur mayonnaise 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, vinaigrette Salade de lentilles, Vinaigrette Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes Locales râpées, Vinaigrette Pâté de canard, Cornichons Fenouil râpé à l'orange 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Tapenade et son toast Salade mélangée aux pousses d'épinards, Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz, maïs et poivrons, vinaigrette Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Caviar d'aubergines
<ul style="list-style-type: none"> Escalope de dinde, sauce crème Gratin de la mer au colin MSC 	<ul style="list-style-type: none"> Nuggets végétariens, Sauce tartare Omelette 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de saumon rôti, Sauce beurre blanc Rôti de porc, Jus lié thym et citron 	<ul style="list-style-type: none"> Bolognaise au boeuf Sauce pesto au parmesan AOP 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC, sauce à l'aneth
<ul style="list-style-type: none"> Petits pois au jus Coquillettes HVE 	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre persillées Haricots verts 	<ul style="list-style-type: none"> Boulgour Aubergines et poivrons rôti 	<ul style="list-style-type: none"> Pennes HVE Brocolis 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin de courgettes Semoule HVE
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ou Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ou Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ou Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ou Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Ile flottante et crème anglaise Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Gaufre au sucre glace 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Clafoutis aux bigarreaux Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Bâtonnet de glace 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 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Repas végétarien				
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Concombres , Sauce au fromage blanc Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé (semoule HVE) Laitue aux noix , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne , Cornichons Radis Melon 	<ul style="list-style-type: none"> Salade grecque à la feta AOP Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette Œuf dur , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Friand au fromage Tomates , Vinaigrette Courgettes râpées à la feta AOP , Vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Tortellini ricotta épinards Sauce arrabiata aux pois chiches 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de bœuf au paprika Filet de colin MSC , Sauce aux herbes 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poulet , Sauce Napolitaine Filet de hoki MSC , Sauce provençale 	<ul style="list-style-type: none"> Moussaka Omelette fromagère 	<ul style="list-style-type: none"> Fish and chips de colin MSC, sauce tartare
<ul style="list-style-type: none"> Tortis HVE Carottes braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Frites Courgettes braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts à l'ail Riz 	<ul style="list-style-type: none"> Petits pois aux oignons Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre écrasées aux fines herbes
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ou Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ou Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ou Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ou Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Donut Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Liégeois au chocolat Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Crème dessert au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Millefeuille de génoise à la confiture d'abricot Fruits de saison Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Compote de pommes

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 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

	Repas végétarien		Repas de vacances	Repas de vacances
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 1 Juillet	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
<ul style="list-style-type: none"> Houmous Pastèque Salade de haricots verts aux échalotes 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Guacamole et ses toasts Salade de maïs et radis , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte , Vinaigrette Toast fromage au chèvre 		
<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc au caramel Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza aux trois fromages Pizza Provençale 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette nature Saucisse de Toulouse 		
<ul style="list-style-type: none"> Brocolis aux oignons Riz créole 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Potatoes au paprika 	<ul style="list-style-type: none"> Coquillettes HVE Fondue d'épinards à l'ail 		
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ou Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ou 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"> Yaourt aromatisé Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Bâtonnet de glace au chocolat Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc aux fruits Fruits de saison 		

Maternelles

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

