

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Mardi 1 Septembre au Vendredi 4 Septembre 2026

	Repas végétarien			
	Mardi 1 Septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
	 Tomates , Vinaigrette  Salade verte , Vinaigrette Friand au fromage	Pastèque  Carottes Locales râpées , Vinaigrette  Salade de perle HVE , mozzarella et basilic	 Concombres , Vinaigrette  Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre  Salade d'épinards et tomates	 Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette Pâté de campagne , Cornichons  Salade de brocoli feta
	Cheeseburger Filet de merlu MSC , Sauce aux épices	 Bolognaise de pois BIO Pâtes farcies aux fromages sauce tomate	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Filet de colin MSC , Sauce dieppoise	Filet de hoki MSC , Sauce créole
	 Haricots verts  Frites	Farfalles HVE  Salade verte	 Semoule BIO  Courgettes braisées	 Riz créole  Haricots verts à l'ail
	Assortiments de fromages ou  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages ou  Laitage	Assortiments de fromages ou  Laitage
	 Fruits de saison  Donut	 Fruits de saison  Rocher coco du chef	 Tarte aux abricots et amandes  Fruits de saison	 Fruits de saison Liégeois au chocolat

Maternelles

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole: 477181010 - Siège social: 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

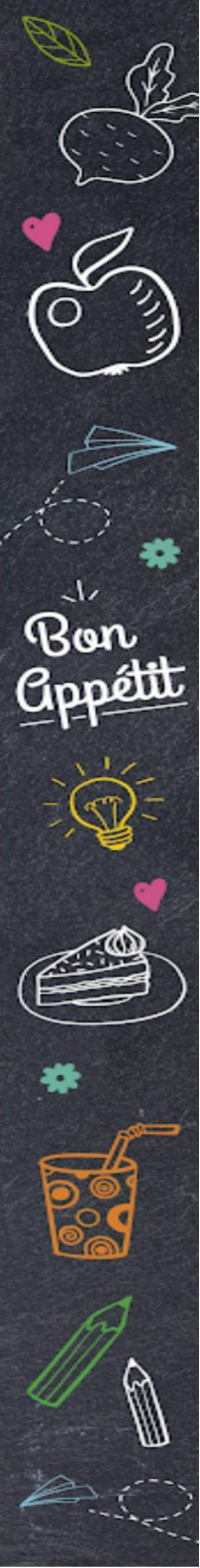
			Repas végétarien	
Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
 Mousse de foie ,  Cornichons  Tomates mozzarella au pesto  Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	 Concombres , Vinaigrette  Melon  Salade de riz façon niçoise avec œufs , Vinaigrette	 Carottes Locales râpées , Vinaigrette Radis , Beurre Tartine façon pizza au chorizo	 Pastèque Gaspacho  Salade de pommes de terre et œuf dur	 Taboulé (semoule HVE)  Champignons aux herbes , Vinaigrette Crêpe au fromage
 Sauté de poulet aux olives Filet de hoki MSC , Sauce nantua	 Escalope de porc , Jus lié viande Filet de merlu MSC , Sauce citron	Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC	 Omelette fromagère Rougail à la saucisse végétale	Colombo de colin MSC
 Haricots beurre persillés  Semoule HVE	 Pommes de terre rôties  Duo d'aubergines et de carottes	 Salade verte	 Riz pilaf  Brocolis aux oignons	 Courgettes sautées à l'ail  Coquillettes 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 Éclair au chocolat	 Fruits de saison  Ile flottante du chef	 Fruits de saison  Gaufre au sucre glace	 Cake au fromage blanc et fruits du chef  Fruits de saison	 Fruits de saison  Salade de fruits du chef

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- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle- 59370Mons enBaroeul.



FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

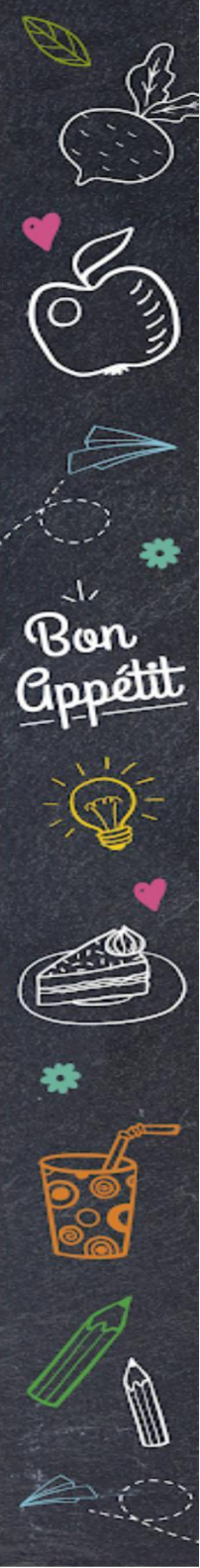
Repas végétarien				
Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
Tomates , Vinaigrette Radis , Beurre Betteraves , Vinaigrette	Melon Houmous du chef et ses croûtons Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	Courgettes râpées , Vinaigrette Salade espagnole Gaspacho de concombre, petits pois et pomme	Saucisson à l'ail , Cornichons Carottes HVE à l'orientale Œuf dur mayonnaise	Bâtonnets de concombres, sauce fromage blanc ciboulette Haricots beurre au persil Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
Cuisse de poulet BBC rôti aux herbes, sauce ketchup Filet de colin MSC au citron	Quiche au fromage du chef Falafels , Sauce blanche	Rôti de dinde , sauce forestière Marmite du pêcheur au colin MSC, sauce tartare	Émincé de bœuf , sauce à la thaïlandaise Beignets au poisson , Sauce tartare	Carbonara de saumon MSC
Frites Ratatouille	Haricots verts à l'ail Boulgour	Semoule HVE Choux-fleurs rôti	Poêlée chinoise du chef Riz pilaf	Coquillettes HVE Aubergines gratinées
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 Coupe à la banane et au chocolat	Crème dessert à la vanille Fruits de saison	Salade de fruits du chef Fruits de saison	Tarte fine aux pommes Fruits de saison	Fruits de saison Yaourt aux fruits

Maternelles

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole 477181010 - Siège social 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul



FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

	Repas végétarien			
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Coleslaw Rosette lyonnaise et cornichons	Melon Salade de champignons, branche de céleri au fromage blanc Salade de lentilles, Vinaigrette	Concombres, Vinaigrette Rillettes de sardines sur toast Salade de riz, maïs et poivrons, Vinaigrette	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Pastèque Macédoine mayonnaise	Toast fromage au chèvre Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette Salade Bamako
Omelette fromagère Sauté de dinde, Sauce tomate	Couscous aux légumes et fèves, Sausisse végétale au blé et pois Cordon bleu végétarien	Jambon blanc Filet de lieu MSC, sauce nantua	Moussaka Filet de colin MSC, Sauce Napolitaine	Filet de merlu MSC, sauce beurre blanc
Petits pois et carottes Riz Madras	Semoule HVE Légumes tajine	Pommes de terre rissolées Butternut rôtie	Salade verte Riz créole	Haricots verts à l'étuvé Tortis HVE, Sauce tomate
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 Glace à l'eau	Yaourt aromatisé Fruits de saison	Fruits de saison Brookies	Fruits de saison Compote de fruits	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.

ApiRestauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole 477181010 - Siège social 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2026

			Repas végétarien	
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1 Octobre	Vendredi 2 Octobre
 Tomates, Vinaigrette  Choux fleurs à l'échalote  Wrap de thon aux carottes râpées	 Taboulé (semoule HVE)  Salade de pommes de terre, cornichons et persil, vinaigrette Radis , Beurre	Rillettes , Cornichons  Salade de blé et maïs , Vinaigrette  Aubergines grillées et feta AOP	 Carottes Locales râpées, Vinaigrette  Melon  Salade de haricot blanc au pesto	Salade de riz et mimolette  Concombres sauce bulgare  Sardines à la tomate
Saucisses de Strasbourg Beignets au poisson, sauce tartare	Sauté de poulet Tikka Masala  Omelette	Quiche Lorraine du chef Filet de colin MSC , Sauce à l'estragon	Allumettes végétales façon carbonara  Bolognaise de pois BIO	Filet de lieu MSC, sauce aux agrumes
 Purée de pommes de terre  Carottes aux oignons	 Haricots verts à l'étuvé  Riz pilaf	 Salade verte  Boulgour	 Pennes HVE  Courgettes braisées	 Brocolis  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 LOCAL	 Fruits de saison  Donut	 Fruits de saison  Gâteau au yaourt du chef	 Cake aux poires  Fruits de saison	 Fruits de saison  Fromage blanc à la confiture de fraises

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 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre 2026

			Repas végétarien	
Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Mercredi 7 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
Concombres, Vinaigrette Salade de lentilles aux échalotes, Vinaigrette Salade verte à l'Emmental, Vinaigrette	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Carottes Locales râpées, Vinaigrette Salade de haricots verts, Vinaigrette aux échalotes	Radis, Beurre Quinoa façon taboulé libanais Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge, Vinaigrette	Tomates au basilic, Vinaigrette Lentilles corail façon houmous au persil et son toast Salade de chou rouge aux pommes, Vinaigrette	Œuf mimosa Céleri rave sauce rémoulade Salade de mâche, Vinaigrette à la carotte
Cuisses de poulets à la texane Filet de hoki MSC , Sauce citron	Bœuf à la tomate Colin MSC meunière	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic Bruschetta au jambon et à la mozzarella	Chili sin carne pois BIO Œufs brouillés au fromage et ciboulette	Moussaka de thon aux légumes
Frites Tomates à la provençale	Gratin d'épinard Coeur de blé	Salade verte	Riz pilaf Brocolis à l'ail	Poêlée de courgettes et d'aubergines Pommes de terre au four
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 Compote de pommes	Pot de glace Fruits de saison	Fromage blanc nature, Coulis de framboise Fruits de saison	Cake marbré au chocolat du chef Fruits de saison	Fruits de saison Yaourt aromatisé

Maternelles

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole 477181010 - Siège social 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 12 Octobre au Vendredi 16 Octobre 2026

Repas végétarien				
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
 Tomates, Vinaigrette Crêpe aux champignons  Macédoine de légumes à la vinaigrette, Vinaigrette	 Salade de thon au maïs, Vinaigrette Radis, Beurre Pâté de campagne	 Betteraves, Vinaigrette aux échalotes  Haricots rouges au maïs, Vinaigrette aux échalotes  Céleri rave râpé, Vinaigrette	 Butternut râpée au fromage blanc  Œuf dur mayonnaise  Choux fleurs sauce cocktail	 Concombres, sauce tzatziki  Salade de riz, maïs et ciboulette, Vinaigrette  Salade verte, Vinaigrette
Rougail à la saucisse végétale  Boulettes de blé à la tomate et au basilic	Poulet au curry et au lait de coco Omelette au cheddar	Jambon braisé Filet de lieu MSC, Sauce à l'échalote	Cordon bleu de dinde Filet de hoki MSC, Sauce au citron	Filet de colin MSC, sauce à l'aneth
 Riz pilaf  Petits pois aux oignons	 Coeur de blé  Potimarron rôti	 Pommes de terre persillées  Choux rouges confits aux pommes	 Doigt de sorcière aux amandes  Spaghettis sanguinolent	 Haricots verts à l'ail  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
 Panna cotta et coulis de fraise à l'italienne  Fruits de saison	 Banane à la crème anglaise  Fruits de saison	 Tarte aux myrtilles du chef  Fruits de saison	Petit fantôme craquant  Fruits de saison	 Compote de pommes  Fruits de saison

Maternelles

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole 477181010 - Siège social 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul