FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 2 Novembre au Vendredi 6 Novembre

Repas végétarien

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Endives Locales aux pommes, vinaigrette Betteraves, Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Friand au fromage Choux-fleurs au maïs, vinaigrette Carottes Locales râpées, vinaigrette	Salade verte, vinaigrette Rillettes de sardines aux herbes fraîches Salade de pois chiches, vinaigrette	Potage de légumes Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge, vinaigrette Butternut et céleri sauce façon coleslaw	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Saucisson à l'ail, cornichons Céleri rave râpé, vinaigrette
Cuisse de poulet BBC rôti aux herbes Dos de colin MSC, sauce à la crème	Emincé de pois et blé, sauce curry Omelette à la ciboulette	Sauté de porc à la moutarde Filet de hoki MSC, sauce à l'aneth	Cordon bleu de dinde, sauce Napolitaine Gratiné de la mer au colin MSC	Filet de merlu MSC, sauce au citron
Frites Petits pois aux oignons	Riz créole Butternut rôtie	Pommes de terre vapeur Haricots verts à l'ail	Carottes braisées Semoule HVE	Brocolis Boulgour, 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
Compote de pommes Fruits de saison	Fruits de saison Donut	Fruits de saison Crème dessert à la vanille	Mille feuille de génoise et confiture de fraise 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. auCapitalde10.000.000,00€- RCSLilleMétropole:477181010- Siègesocial:384rueduGénéraldeGaulle- 59370Mons enBaroeul.

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 9 Novembre au Vendredi 13 Novembre

Inversion des repas entre le mardi et le jeudi

Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre (Animation Italie)	Jeudi 12 Novembre (Repas végétarien)	Vendredi 13 Novembre
Rillettes de sardines sur toast Salade de haricots rouges aux oignons, vinaigrette Betteraves, vinaigrette	Tomates mozzarellas, huile d'olive et basilic Mortadelle Antipasi de légumes	Velouté de potiron au curry Minis pizzas Radis noir râpé sauce rémoulade	Salade laitue, poulet, Emmental et croûtons, sauce César (parmesan AOP) Émincé de chou chinois, vinaigrette thaï Taboulé de boulgour d'Hiver
Nuggets à la volaille Colin MSC, sauce à l'échalote	Calamar à la napolitaine Lasagnes au bœuf aux courgettes	Parmentier de lentilles à la tomate Omelette fromagère	Filet de colin MSC, sauce au citron
Tortis HVE Haricots plats en persillade	Courgettes braisées Coquillettes HVE	Choux-fleurs à la crème Écrasé de pommes de terre du chef	Gratin d'épinard Riz pilaf
Assortiments de fromages ou Laitage	Assortiments de fromages ou Laitage	Assortiments de fromages ou Laitage	Assortiments de fromages ou Laitage
Fruits de saison Fromage blanc à la confiture de fraises	Fruits de saison Glace tranche napolitaine	Cake vanille du chef Fruits de saison	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.

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

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 16 Novembre au Vendredi 20 Novembre

Repas végétarien

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Chou blanc aux pommes, vinaigrette Butternut râpée au fromage blanc Salade de coquillettes HVE aux olives vertes	Wrap de thon aux carottes râpées Œuf dur mayonnaise Salade verte à l'emmental, vinaigrette	Endives Locales aux pommes, vinaigrette Houmous du chef et ses croûtons Fenouil râpé à l'orange	Carottes Locales râpées, vinaigrette Salade de haricots rouges au maïs Rosette lyonnaise et cornichons	Potage de légumes Salade de haricots verts aux échalotes, vinaigrette Salade de riz, vinaigrette
Saucisse végétale au blé et pois Jambalaya de légumes et haricots rouges	Escalope de dinde panée au parmesan, jus lié thym et citron Filet de colin MSC au citron	Tajine de poulet aux abricots Marmite du pêcheur au colin MSC	Pot au feu Filet de hoki MSC, sauce crevettes	Blanquette aux deux poissons
Petits pois au jus Riz créole	Coeur de blé Poêlée de carottes et butternuts	Semoule HVE Tajine de légumes d'Hiver	Poêlée de carottes et butternuts Pommes de terre persillées	Coquillettes HVE Endives braisées
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 au chocolat Fruits de saison	Suisse aromatisé 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. auCapitalde10.000.000,00€- RCSLilleMétropole:477181010- Siègesocial:384rueduGénéraldeGaulle- 59370Mons enBaroeul.

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 23 Novembre au Vendredi 27 Novembre

Repas végétarien

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry Crêpe au fromage Carottes râpées à la vinaigrette	Potage de légumes salade verte aux dés de mimolette, vinaigrette Salade de lentilles, vinaigrette	Chou blanc râpé, Vinaigrette Radis noir râpé, vinaigrette aux échalotes Pâté de campagne, cornichons	Chiffonnade de salade verte et croûtons, vinaigrette Rillettes de thon au fromage blanc Betteraves, vinaigrette	Salade de riz et maïs, vinaigrette Coleslaw Salade de pois chiches feta AOP coriandre
Cuisse de poulet BBC rôti aux herbes Filet de merlu MSC , Sauce à la crème	Bolognaise de pois BIO Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère	Fajitas au bœuf Fajitas au thon	Saucisse de Toulouse Filet de hoki MSC en croûte d'herbes	Gratin de colin MSC à la normande
Pommes de terre sautées Potimarron rôti	Coquillettes HVE Épinards à la crème	Salade verte, vinaigrette	Lentilles HVE Carottes braisées	Brocolis aux oignons 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 Liégeois à la vanille	Yaourt aromatisé Fruits de saison	Fruits de saison Pain perdu caramélisé du Chef	Mousse au chocolat du chef Fruits de saison	Salade de fruits du chef 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. auCapitalde10.000.000,00€- RCSLilleMétropole:477181010- Siègesocial:384rueduGénéraldeGaulle- 59370Mons enBaroeul.

FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 30 Novembre au Vendredi 4 Décembre

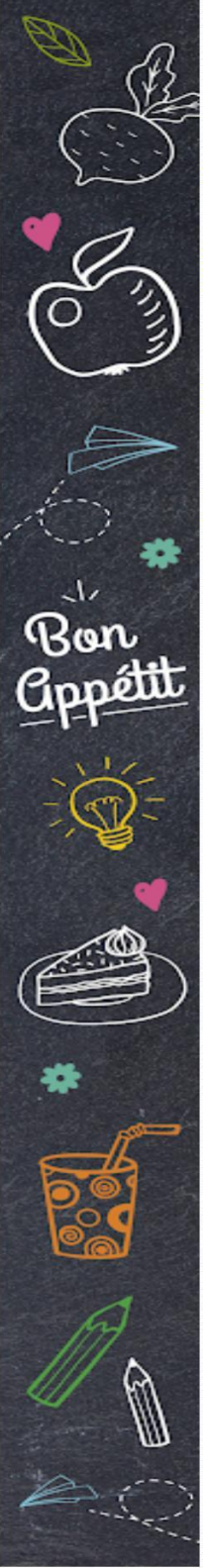
Lundi 30 Novembre	Mardi 1 Décembre	Mercredi 2 Décembre	Repas végétarien Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
Betteraves , vinaigrette Choux fleurs à l'échalote Taboulé d'Hiver (semoule HVE)	Velouté de légumes verts Coleslaw purple Salade de lentilles, vinaigrette	Salade de pommes de terre aux herbes, vinaigrette Mousse de foie, cornichons Butternut râpée au fromage blanc	Céleri rave sauce rémoulade Bouillon de légumes aux vermicelles Friand au fromage	Salade de carottes à la marocaine, vinaigrette Salade mexicaine, vinaigrette Salade de haricots verts, vinaigrette
Tartiflette (Reblochon AOP) aux lardons de dinde Filet de hoki MSC, sauce aux agrumes	Bœuf façon bourguignon Omelette	Quiche au poulet Filet de colin MSC, sauce estragon	Dahl aux deux lentilles, légumes de saison, courges Coquillettes HVE, sauce aux 3 fromages	Calamars à la romaine, sauce tartare
Pommes de terre vapeur Haricots verts sautés	Riz pilaf Petits pois au jus	Carottes aux oignons Boulgour	Coquillettes HVE Panais en persillade	Purée de potiron 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 Flan nappé au caramel	Fruits de saison Compote de fruits	Fruits de saison Smoothie orange, carotte, pomme	Cake aux poires Fruits de saison	Fruits de saison Mousse au chocolat

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 7 Décembre au Vendredi 11 Décembre

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 Décembre	Repas végétarien Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
Potage de légumes Friand au fromage Salade verte, vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade Pomelos rose Betteraves au maïs, vinaigrette	Salade de perles de pâtes au surimi MSC, vinaigrette Carottes Locales râpées, vinaigrette façon Maltaise Chou rouge aux pommes, vinaigrette	Endives à la mimolette, vinaigrette Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry, vinaigrette Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge, vinaigrette	Pâté de campagne, cornichons Potage aux poireaux et pommes de terre Chiffonnade de salade verte et croûtons, vinaigrette
Cuisse de poulet rôti aux herbes, sauce tex mex Filet de lieu MSC, sauce à l'échalote	Sauté de porc, sauce caramel Filet de colin MSC, sauce nantua	Croque monsieur Filet de saumon rôti, sauce à l'aneth	Lasagnes aux légumes d'hiver Falafels, sauce blanche	Filet de merlu MSC, sauce tartare
Riz Chou-fleur rôti	Spaghettis Poêlée asiatique de pépinettes BIO	Salade verte Coeur de blé	Brocolis à l'ail Pennes HVE	Semoule HVE Épinards
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	Crème aux œufs du chef Fruits de saison	Salade de fruits du chef Fruits de saison

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

Maternelles

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 14 Décembre au Vendredi 18 Décembre

Repas végétarien			Menu de Noel	Menu du Chef - Repas de vacances
Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
Crêpe aux champignons Céleri rave râpé, vinaigrette Macédoine de légumes à la vinaigrette, vinaigrette	Potage de légumes Salade de lentilles, vinaigrette Carottes Locales râpées, vinaigrette	Taboulé (semoule HVE) Haricots rouges au maïs Chou blanc râpé façon rémoulade	Mousse de canard et cornichon, toasts Batavia à l'avocat et crevettes, vinaigrette Terrine de colin MSC	
Nuggets végétariens, sauce barbecue Quiche au fromage feuilletée du chef	Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC	Escalope de porc, sauce au paprika Colin MSC façon blanquette	Suprême de poulet, sauce au marron Filet de saumon rôti, sauce beurre blanc	
Brocolis gratinés Boulgour	Salade verte, vinaigrette	Riz pilaf Céleri braisé	Pommes noisettes Haricots verts	
Assortiments de fromages ou Laitage	Assortiments de fromages ou Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages ou Laitage	Assortiments de fromages ou Laitage
Semoule au lait Fruits de saison	Fruits de saison Flan au caramel	Fruits de saison Yaourt aux fruits	Bûche de Noël aux 3 chocolats Clémentine	

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.