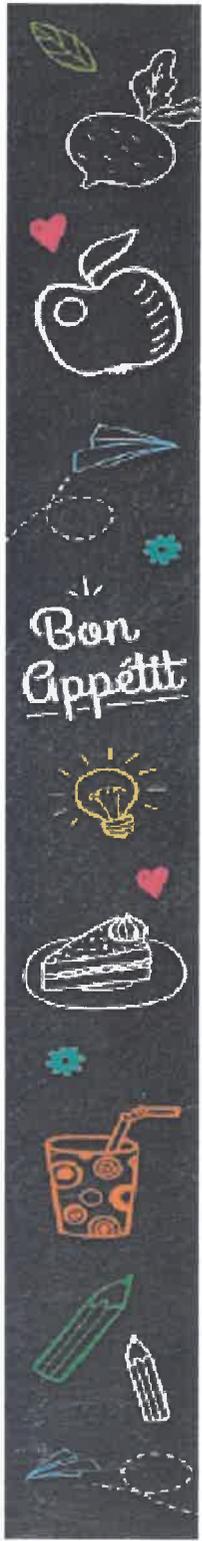


# Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

## Menu du Lundi 13 Janvier au Vendredi 17 Janvier 2025



Bon Appétit

Lundi 13 Janvier

Émincé de chou chinois ,  
Vinaigrette thaï  
Salade de haricots rouges  
aux oignons  
Saucisson à l'ail

Sauté de poulet forestière  
Filet de **colin MSC** , Sauce à  
l'échalote

Potatoes au paprika  
Céleri braisé

Assortiments de fromages  
Laitage

Fruit de saison  
Flan nappé caramel

Mardi 14 Janvier

Salade de pommes de terre,  
cornichons et persil  
Endives aux pommes  
Chiffonnade de salade verte  
et croûtons

Omelette nature  
Rôti de porc , Jus lié viande

Tombée de chou vert  
Boulgour tomate

Assortiments de fromages  
Laitage

Fruit de saison  
Ile flottante du chef

Mercredi 15 Janvier

Carottes râpées , Vinaigrette  
Betteraves , Vinaigrette  
Tartine façon pizza au  
chorizo

Bolognaise  
Aile de raie aux câpres

Tortis  
Haricots beurre persillés

Assortiments de fromages  
Laitage

Fruit de saison  
Donut

### Végétarien

Jeudi 16 Janvier

Velouté de légumes verts  
Lentilles corail compotée à  
l'oignon, noix et son toast  
Radis noir râpé sauce  
rémoulade

Curry aux patates douces,  
brocolis et pois chiches  
Gnocchis sauce fromagère

Potimarron rôti

Assortiments de fromages  
Laitage

Grimolle aux pommes  
Fruit de saison

Vendredi 17 Janvier

Salade de coquillettes sauce  
cocktail  
Fenouil râpé à l'orange  
Crêpe au fromage

Marmite de **colin MSC** aux  
petits légumes

Panais rôtis au miel  
Pommes de terre persillées

Assortiments de fromages  
Laitage

Fruit de saison  
Crème dessert praliné

Maternelle

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

# Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

## Menu du Lundi 20 Janvier au Vendredi 24 Janvier 2025

### Végétarien

Lundi 20 Janvier

Chiffonnade de batavia aux  
dés d'emmental  
Houmous du chef et ses  
croutons  
Betteraves, Vinaigrette

Filet de colin MSC, Sauce  
thai au basilic  
Boulettes végétales façon  
thai

Riz pilaf  
Brocolis

Assortiments de fromages  
Laitage

Fruit de saison  
Tarte au citron

Mardi 21 Janvier

Céleri rave sauce rémoulade  
Wrap au jambon et oignons  
rouges  
Effiloché d'endives,  
Vinaigrette

Aiguillettes de poulet, Sauce  
tex mex  
Filet de hoki MSC, Sauce  
suprême

Frites  
Saisifis à l'étuvé

Assortiments de fromages  
Laitage

Fruit de saison  
Compote de pommes du  
chef

Mercredi 22 Janvier

Chou rouge, Vinaigrette  
Œuf dur mayonnaise  
Dips de radis noirs, sauce  
ciboulette

Jacket potatoes au bacon  
Fricassée de merlu MSC aux  
champignons

Rata de légumes Hivernale  
du chef  
Pommes de terre au four

Assortiments de fromages  
Laitage

Fromage blanc à la  
cassonade  
Fruit de saison

Jeudi 23 Janvier

Rosette lyonnaise et  
comichons  
Butternut râpée au fromage  
blanc  
Salade de thon au maïs

Sauté de Boeuf au curry  
Filet de lieu MSC, Sauce  
citron

Carottes au cumin  
Semoule

Assortiments de fromages  
Laitage

Coupe de banane à la crème  
anglaise  
Fruit de saison

Vendredi 24 Janvier

Potage Parmentier  
Salade de riz aux haricots  
verts et oignons rouges,  
Vinaigrette  
Carottes râpées, Vinaigrette

Beignets au poisson  
Calamars à la romaine

Épinards à la crème  
Penne

Assortiments de fromages  
Laitage

Fruit de saison, Fruit BIO de  
saison  
Crème dessert caramel

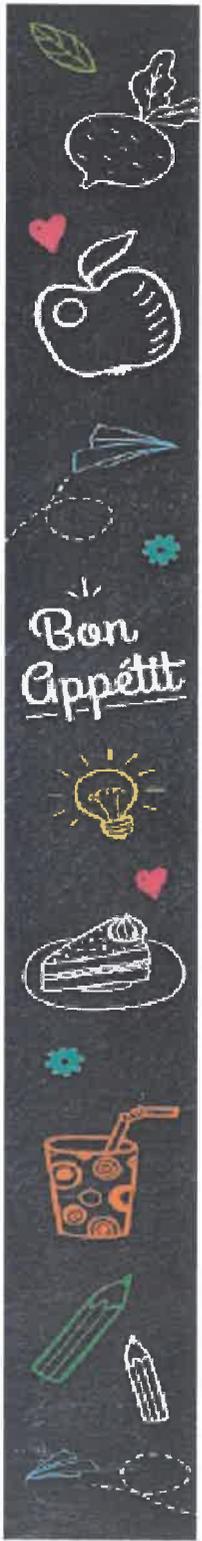
Bon  
Appétit

Maternelles

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

# Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

## Menu du Lundi 27 Janvier au Vendredi 31 Janvier 2025



Bon Appétit

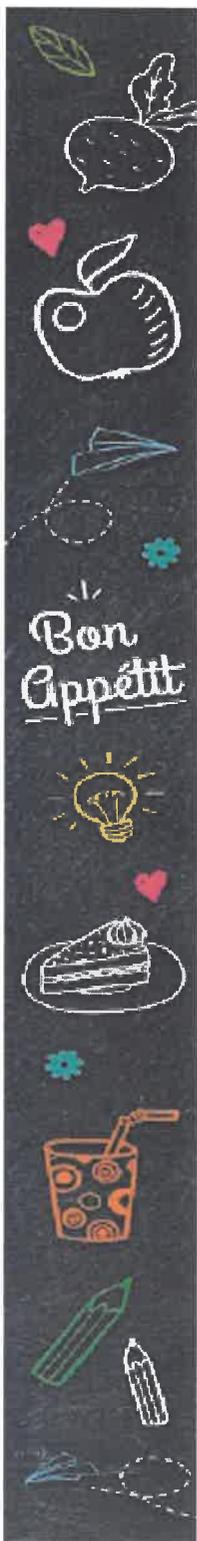
Lundi 27 Janvier	Végétarien Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 Janvier	Nouvel An Chinois Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
<p>Macédoine mayonnaise Pamplemousse Mortadelle</p>	<p>Velouté de lentilles du Puy Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette Salade de blé et maïs, Vinaigrette</p>	<p>Chou blanc aux pommes, Sauce fromage blanc et curry Rillettes de sardines sur toast Carottes râpées au citron</p>	<p>Nems aux légumes Radis noir râpé, Vinaigrette aux saveurs chinoises Salade chinoise aux crevettes</p>	<p>Salade de haricots verts, Vinaigrette Salade de lentilles, Vinaigrette Oeuf mimosa</p>
<p>Omelette fromagère Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes</p>	<p>Bolognaise de lentilles corail au fromage râpé Jambalaya aux légumes</p>	<p>Rôti de porc aux champignons Saumonette MSC rôtie, sauce Dijonnaise</p>	<p>Poulet façon impérial Filet de hoki MSC, Sauce aigre douce</p>	<p>Parmentier de colin MSC</p>
<p>Pommes de terre sautées Navets braisés glacés</p>	<p>Choux-fleurs en gratin Tortis</p>	<p>Écrasé de pommes de terre du chef Potimarron rôti</p>	<p>Riz basmati façon pilaf Poêlée chinoise du chef</p>	<p>Salade verte</p>
<p>Assortiments de fromages ∞ Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages ∞ Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages ∞ Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages ∞ Laitage</p>
<p>Fruit de saison Flan nappé caramel</p>	<p>Fruit de saison Éclair au chocolat</p>	<p>Fruit de saison Yaourt aromatisé</p>	<p>Fromage blanc nature, Litchi au sirop Gâteau chinois</p>	<p>Fruit de saison Suisse fruité</p>

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Maternella

# Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

## Menu du Lundi 3 Février au Vendredi 7 Février 2025



Bon Appétit

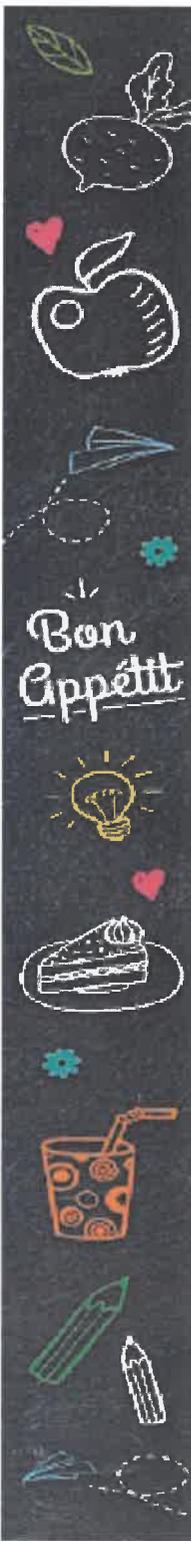
Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Mercredi 5 Février	Jeudi 6 Février	Vendredi 7 Février
<p><b>Potage de légumes</b> Carottes râpées , Vinaigrette Taboulé d'Hiver</p>	<p><b>Betteraves mimosa</b> Salade de mâche , Vinaigrette Tapenade de petits pois à la ricotta</p>	<p>Champignons à la crème Cervelas , Vinaigrette Chou blanc râpé , Vinaigrette</p>	<p><b>Chandeleur &amp; Végétarien</b></p> <p><b>Céleri rave en rémoulade au curry</b> Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Velouté de potiron</p>	<p><b>Coleslaw purple</b> Friand au fromage Salade de pois chiches , Vinaigrette</p>
<p><b>Gratin de pommes de terre façon tartiflette</b> Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce beurre blanc</p>	<p><b>Bœuf façon bourguignon</b> Beignets au poisson , Sauce tartare</p>	<p>Omelette aux oignons Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce estragon</p>	<p><b>Falafels , Sauce tomate</b> Haricots blanc façon blanquette</p>	<p><b>Filet de colin MSC en croûte d'herbes</b></p>
<p><b>Salade verte</b> <b>Brocolis à l'ail</b></p>	<p><b>Carottes aux oignons</b> <b>Coquillettes</b></p>	<p>Pommes de terre sautées Endives braisées</p>	<p><b>Riz basmati façon pilaf</b></p>	<p><b>Purée de patates douces</b> <b>Fondue de poireaux à la crème</b></p>
<p><b>Assortiments de fromages</b> ☞ <b>Laitage</b></p>	<p><b>Assortiments de fromages</b> ☞ <b>Laitage</b></p>	<p><b>Assortiments de fromages</b> Laitage</p>	<p><b>Assortiments de fromages</b> ☞ <b>Laitage</b></p>	<p><b>Assortiments de fromages</b> ☞ <b>Laitage</b></p>
<p><b>Fruit de saison</b> Salade de fruits du chef</p>	<p><b>Fruit de saison</b> Compote de pommes et vanille du chef</p>	<p>Fruit de saison Tarte Normande</p>	<p><b>Crêpe au sucre du chef</b> Fruit de saison</p>	<p><b>Fruit de saison</b> Fromage blanc à la confiture de fraises</p>

Maternelle

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

# Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

## Menu du Lundi 10 Février au Vendredi 14 Février 2025



Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	<b>Végétarien</b> Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
<b>Potage de légumes</b> Salade de lentilles aux échalotes Salade de mâche, Vinaigrette	<b>Effilochée d'endives</b> , Vinaigrette Salade de perles de pâtes au <b>surimi MSC</b> Saucisson à l'ail, Comichons	Betteraves au maïs, Vinaigrette Céleri rave sauce rémoulade Chou rouge aux pommes, Vinaigrette	<b>Salade de pommes de terre, comichons et persil</b> , Vinaigrette Carottes râpées au maïs, Vinaigrette Tartine et mousse de pois cassés	<b>Salade verte à l'emmental</b> , Vinaigrette Poireaux rôtis façon gribiche Pizza aux quatre fromages
<b>Saucisse de volaille</b> Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce au court bouillon	<b>Aiguillettes de poulet</b> , Sauce tomate façon polpette Filet de <b>lieu MSC</b> , Sauce beurre blanc	Flammekueche Quenelles de brochet gratinées	<b>Omelette aux champignons de Paris</b> Curry de pois chiches	<b>Filet de saumon rôti</b>
<b>Frites</b> Carottes façon Vichy	<b>Choux-fleurs rôtis au paprika</b> Blé nature	Salade verte Purée de patates douces	<b>Fondue d'épinards à l'ail</b> Riz créole	<b>Rata de légumes Hivernale du chef</b> Pommes de terre vapeur
<b>Assortiments de fromages</b> ∞ <b>Laitage</b>	<b>Assortiments de fromages</b> ∞ <b>Laitage</b>	Assortiments de fromages Laitage	<b>Assortiments de fromages</b> ∞ <b>Laitage</b>	<b>Assortiments de fromages</b> ∞ <b>Laitage</b>
<b>Fruit de saison</b> Cocktail de fruits	<b>Fruit de saison</b> Yaourt aux fruits	Fruit de saison Crème dessert praliné	<b>Roulé à la confiture d'abricot</b> Fruit de saison	<b>Fruit de saison</b> Yaourt aromatisé

*Nabernella*

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**