

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 26 Février au Vendredi 1 Mars 2024

	Repas végétarien			
Lundi 26 Février	Mardi 27 Février	Mercredi 28 Février	Jeudi 29 Février	Vendredi 1 Mars
Friand au fromage Chou blanc , Vinaigrette Macédoine de légumes à la vinaigrette	Houmous de haricots rouges et ses croûtons Salade verte , Vinaigrette Carottes râpées à la vinaigrette	Céleri rémoulade Pâté de campagne Bouillon de légume aux vermicelles	Pamplémousse au sucre Salade de pommes de terre, cornichons et persil Chou rouge râpé aux pommes	Salade de riz, betteraves et ciboulette Potage de légumes Coleslaw
Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth Cheeseburger	Omelette à la ciboulette Jambalaya de légumes et haricots rouges	Rôti de bœuf , Sauce poivre Nuggets de poisson	Gratin de macaronis au jambon de dinde Macaronis façon Mac and fish MSC	Gratiné de la mer au colin MSC
Poêlée hivernale façon ratatouille du chef Frites	Riz créole , Sauce curry Fondue de poireaux	Petits pois aux oignons Pommes de terre rôties au thym	Brocolis à l'ail	Haricots verts à l'ail Boulgour
Pizza aux trois fromages Steak haché	Panini au poulet sauce crème Steak haché	Croque monsieur Steak haché	Pizza tomate mozzarella Steak haché	Panini aux chèvres Steak haché
Frites	Frites	Frites	Frites	Frites
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Yaourt nature Assortiments de fromages	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Yaourt aromatisé	Fruit de saison Beignet nature	Coupe de banane à la crème anglaise Fruit de saison	Clafoutis aux poires et au chocolat du chef Fruit de saison	Fruit de saison Liégeois vanille



Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 4 Mars au Vendredi 8 Mars 2024

Cafétéria

Asie	Maroc	France	Italie - Végétarien	Grèce
Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Mercredi 6 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
Nems aux légumes Radis rose , Beurre Potage Parmentier	Carottes au cumin Poireaux , Vinaigrette Tortis au surimi MSC	Oeuf mimosa Lentilles corail à l'echalotes Céleri rémoulade	Pizza au fromage Potage de légumes Coleslaw	Tzatziki aux betteraves Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Endives aux noix
Riz Cantonnais	poulet BBC aux légumes d'hiver Filet de colin MSC aux citrons	Steak haché , Sauce poivre Omelette aux oignons	Lasagnes aux légumes Bolognaise végétale	Filet de colin MSC , Sauce à la crème
Haricots beurre persillés	Semoule Légumes couscous	Pommes de terre à la boulangères Choux rouges confits aux pommes	Salade verte Coquillettes	Fondue d'épinards à l'ail Tortis
Pizza aux trois fromages Steak haché	Panini au poulet sauce crème Steak haché	Croque monsieur Steak haché	Pizza tomate mozzarella Steak haché	Panini aux chèvres Steak haché
Frites	Frites	Frites	Frites	Frites
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Yaourt sucré Assortiments de fromages	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Ananas au caramel	Salade de fruits à la fleur d'oranger Fruit de saison	Fruit de saison Ile flottante du chef	Gâteau au citron Fruit de saison	Fruit de saison Galaktoboureko

Semaine Olympique - Tour du monde

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 11 Mars au Vendredi 15 Mars 2024

Cafétéria

Repas végétarien				
Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Mercredi 13 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
Saucisson à l'ail , Cornichons Salade verte à l'emmental , Vinaigrette Haricots beurre au persil , Vinaigrette à l'échalote	Salade mexicaine Potage de légumes Poireaux façon gribiche	Baguette façon pizza du chef Rillettes de colin d'Alaska MSC Céleri rémoulade	Accra de poisson Œuf dur mayonnaise Carottes râpées à la vinaigrette	Chou blanc aux pommes , Sauce coleslaw Émincé de champignons , Vinaigrette Salade de riz, maïs et ciboulette
Poulet façon Marbella Filet de lieu MSC à la Dieppoise	Crêpe aux champignons Quiche normande	Omelette façon alsacienne à la volaille Escalope de porc , Sauce diable	Calamars à la Romaine Sauté de Boeuf au curry	Fish & chips de colin MSC
Semoule au beurre Endives braisées	Choux fleurs rôtis au paprika Riz basmati	Pommes de terre rôties au thym Haricots verts à l'ail	Brocolis gratinés Riz créole , Sauce tomate	Frites Salade verte
Steak haché Croque monsieur	Steak haché Pizza Orientale	Steak haché Panini au poulet sauce crème	Steak haché Croque monsieur	Steak haché Panini à la tomate et à la mozzarella
Frites	Frites	Frites	Frites	Frites
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Coupe à la banane et au chocolat Fruit de saison	Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison	Fruit de saison Crème dessert vanille	Fruit de saison Beignet au chocolat	Fruit de saison Yaourt aux fruits

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 18 Mars au Vendredi 22 Mars 2024

Cafétéria

			Repas végétarien	
Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Mercredi 20 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
Radis rose , Beurre Pamplemousse au sucre Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette Cornet de jambon à la Russe Chou fleur	Radis rose , Beurre Rillettes de sardines sur toast Salade verte , Vinaigrette	Concombres Bulgare Crêpe au fromage Salade de lentilles à l'echalotes	salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette Chou blanc râpé façon rémoulade Betteraves rouges , Vinaigrette
Pilons de poulet rôtis marinés Gratiné de la mer au colin MSC	Lasagnes Bolognaise Lasagnes aux lentilles	Nuggets de volaille Filet de lieu MSC à la Dieppoise	Blanquette de haricots blancs Burritos aux légumes	Waterzooï de colin MSC
Poêlée de légumes Semoule	Salade verte	Petits pois au jus Ecrasé de pommes terre du chef à l'ail	Riz pilaf Carottes braisées	Haricots beurre persillés Pommes de terre persillées
Steak haché Pizza façon tartiflette	Steak haché Croque monsieur	Steak haché Panini aux chèvres	Steak haché Pizza méridionale	Steak haché Panini au poulet sauce crème
Frites	Frites	Frites	Frites	Frites
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Yaourt nature Assortiments de fromages
Liégeois vanille Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits Fruit de saison	Fruit de saison Banane au caramel	Cookie du chef Fruit de saison	Fruit de saison Flan nappé caramel

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 25 Mars au Vendredi 29 Mars 2024

Caf  teria

			Repas végétarien	
Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Mercredi 27 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
Salade verte à l'emmental , Vinaigrette Choux-fleurs mimosa Wrap de thon aux carottes râpées	Salade de riz aux asperges blanches , Vinaigrette Pâté de campagne , Cornichons Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette	Houmous de haricots rouges et ses croûtons Céleri-rave râpé sauce cocktail Taboulé à l'Africaine	Salade de maïs et radis , Vinaigrette Betteraves rouges mimosa Guacamole de brocolis et son toast	Friand au fromage Verrine de mousse de petits pois à la menthe Pamplermousse au sucre
Steak haché Saumonette MSC rôtie , Sauce citron	Couscous au poulet et légumes d'hiver Filet de hoki MSC , Sauce aux épices	Escalope de porc gratinée à la moutarde Beignets de poisson , Sauce tartare	Omelette fromagère Tortellini Boscone aux épinards, sauce à l'emmental	Filet de lieu MSC , Sauce Bordelaise
Frites ��pinards à la crème	Légumes couscous Semoule	Petits pois aux oignons Coeur de blé	Coquillettes Haricots verts au four	Chou-fleur en gratin Riz créole
Pizza aux trois fromages Steak haché	Panini au poulet sauce crème Steak haché	Croque monsieur Steak haché	Pizza tomate mozzarella Steak haché	Panini aux chèvres Steak haché
Frites	Frites	Frites	Frites	Frites
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Yaourt nature Assortiments de fromages	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison	Fruit de saison Crème dessert pralinée	éclair à la vanille Fruit de saison	Gâteau au citron du chef Fruit de saison	Fruit de saison Liégeois chocolat



Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Mardi 2 Avril au Vendredi 5 Avril 2024

Cafétéria

		Repas végétarien	
Mardi 2 Avril	Mercredi 3 Avril	Jeudi 4 Avril	Vendredi 5 Avril
Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Wrap oeuf, salade et chou rouge Céleri rémoulade	Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise Saucisson à l'ail , Cornichons Macédoine mayonnaise	Concombres aux dés de brebis , Vinaigrette Quinoa façon taboulé libanais Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge	Entrée "repas de vacances"
Filet de hoki MSC , Sauce nantua Chipolatas aux herbes	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic Bruschetta au jambon et à la mozzarella	Boulettes à l'agneau Boulettes aux soja à la tomate et au basilic	Plat principal "repas de vacances"
Frites Haricots plats en persillade	Salade verte , Vinaigrette	Tortis Brocolis	
Panini au poulet sauce crème Steak haché	Croque monsieur Steak haché	Pizza tomate mozzarella Steak haché	Panini aux chèvres Steak haché
Frites	Frites	Frites	Frites
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Yaourt nature Assortiments de fromages	Produit laitier "repas de vacances"
Fruit de saison Yaourt aux fruits	Fruit de saison Crème dessert pralinée	Gâteau au chocolat du chef Fruit de saison	Dessert "repas de vacances"