

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 28 Avril au Vendredi 2 Mai 2025

Cafétéria

Végétarien			
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril	Vendredi 2 Mai
Céleri rave sauce rémoulade Champignons au tahini Friand au fromage	Concombre à la grecque Salade de lentilles aux échalotes Taboulé (semoule HVE)	Pâté de campagne , Cornichons Radis , Beurre Salade verte , Vinaigrette	Œuf dur , Mayonnaise dose (PAS) Tomates , Vinaigrette à la ciboulette Macédoine de légumes
Cheeseburger Filet de colin MSC , Sauce dieppoise (échalote, vin blanc, champignon, crevette et citron)	Mac'and'cheese au cheddar (gratin de pâtes au fromage) Bolognaise de pois BIO	Cuisse de poulet rôti aux herbes , Jus de viande lié aux herbes Saumonette MSC rôtie , Sauce Napolitaine	Calamars à la romaine
Carottes braisées Frites	Salade verte Macaronis HVE	Choux-fleurs en gratin Pommes de terre rôties au thym	Coeur de blé Haricots verts BIO
Steak haché Pizza façon tartiflette	Steak haché Croque monsieur	Steak haché Panini aux chèvres	Steak haché Pizza méridionale
Frites	Frites	Frites	Frites
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Yaourt aromatisé	Donut Fruits de saison	Fruits de saison Flan nappé au caramel	Fruit de saison Compote de fruits



Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 5 Mai au Vendredi 9 Mai 2025

Cafétéria

	Végétarien		
Lundi 5 Mai	Mardi 6 Mai	Mercredi 7 Mai	Vendredi 9 Mai
Betteraves BIO , Vinaigrette Fenouil au fromage blanc et vinaigre de cidre Salade mexicaine	Tomates , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette Crêpe au fromage	Céleri rave sauce rémoulade Salade de torsades Bio au pesto Carottes cuites au cumin et citron	Salade fromagère , Vinaigrette Betteraves BIO , Vinaigrette Concombre à la grecque
Escalope Viennoise , Sauce tomate basilic Carbonara de saumon	Risotto printanier et parmesan AOP Tortilla de pommes de terre aux oignons	Sauté de porc aux carottes et au thym Filet de hoki MSC , Sauce au citron	Filet de merlu MSC , Sauce crème
Tortis HVE Petits pois aux oignons	Demi courgette rôtie au four aux herbes	Semoule HVE Haricots verts	Poireaux à la crème Torsades BIO
Steak haché Pizza façon tartiflette	Steak haché Croque monsieur	Steak haché Panini aux chèvres	Steak haché Pizza méridionale
Frites	Frites	Frites	Frites
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison	Fruits de saison Compote de pommes	Fruit de saison BIO Flan pâtissier du chef sans pâte	Fruit de saison Beignet aux pommes



Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 12 Mai au Vendredi 16 Mai 2025

Cafétéria

			Végétarien		
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai	
Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette Radis , Beurre	Tomates , Vinaigrette Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry Salade de perles de pâtes à la mimolette , Vinaigrette aux échalotes	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Betteraves BIO , Vinaigrette Tartine façon pizza au chorizo	Houmous du chef et ses croutons Coleslaw purple Concombres , Vinaigrette	Oeuf mimosa Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Chou blanc râpé aux noix et emmental , Vinaigrette	
Sauté de poulet au curry Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Filet de hoki MSC et fruits de mer façon navarin	Steak haché de boeuf Omelette aux oignons	Falafels du chef sauce blanche Sauce aux 3 fromages	Filet de colin MSC , Sauce à la crème	
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	Assortiments de fromages Laitage	
Fruit de saison BIO Fromage blanc à la confiture de fraises	Fruits de saison Yaourt aromatisé	Poire au coulis de framboises et amandes Fruits de saison	Moelleux aux abricots Fruits de saison	Fruits de saison Suisse fruité	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025

Cafétéria

	Végétarien			
Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons Melon à la mozzarella Betteraves , Vinaigrette	Œuf dur mayonnaise Quinoa façon taboulé libanais Salade verte , Vinaigrette	Radis , Beurre Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette Gaspacho de tomates au basilic	Tomates mozzarella , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette Courgettes râpées , Vinaigrette	Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Salade de haricots verts Bio Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
Escalope de dinde , Sauce à la crème Filet de lieu MSC , Quartier de citron	Paella végétarienne Galette au soja à la provençale	Saucisses de Strasbourg Nuggets au poisson	Sauté de bœuf aux carottes Marmite du pêcheur au colin MSC	Filet de hoki MSC , Sauce curry coco
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	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Suisse aromatisé Fruits de saison	Crème dessert à la vanille Fruits de saison	Fruit de saison BIO Fromage blanc nature , Speculoos	Tarte à la rhubarbe HVE Fruits de saison	Fruits de saison Yaourt aux fruits

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 26 Mai au Mercredi 28 Mai 2025

Cafétéria

Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai
Crêpe au fromage Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry Radis , Sel dosette	Tomates , Vinaigrette à la ciboulette Taboulé (semoule HVE) Betteraves , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette Rillettes de sardines sur toast Salade de riz BIO maïs et poivrons
Pilon de poulet texane Omelette aux oignons	Jambon braisé , Sauce miel moutarde Filet de merlu MSC , Sauce citron	Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC
Macaronis BIO Petits pois aux oignons	Haricots verts BIO Frites	Salade verte
Pizza aux trois fromages Steak haché	Panini au poulet sauce crème Steak haché	Croque monsieur Steak haché
Frites	Frites	Frites
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Abricots au sirop	Fruits de saison Coupe de fraises	Fruits de saison Pot de glace



Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

Cafétéria

Végétarien				
Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Mercredi 4 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
Melon Concombres , Vinaigrette à la ciboulette Salade mexicaine	Pastèque Friand au fromage Salade de blé et maïs , Vinaigrette	Taboulé (semoule HVE) Radis , Beurre Aubergines grillées et feta AOP	Tomates , Vinaigrette Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes Wrap au thon et crudités	Pâté de campagne , Cornichons Salade de riz aux asperges blanches , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette
Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Curry de pois chiches	Sauté de bœuf à la Provençale Filet de hoki à la provençale	Quiche Lorraine du chef Quiche au saumon du chef	Escalope de dinde , sauce Dijonnaise Filet de colin MSC , Sauce à l'oseille	Beignets au colin MSC du chef
Coquillettes HVE	Haricots beurre à l'ail Riz BIO	Salade verte	Écrasé de pommes de terre du chef Petits pois aux oignons	Ratatouille du chef Semoule HVE
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	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Bâtonnet de glace au chocolat Fruits de saison	Fruits de saison Ile flottante du chef	Fruits de saison Crème dessert au chocolat	Gâteau confiture chantilly Fruits de saison	Fruit de saison BIO Fromage blanc aromatisé

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



Menu du Mardi 10 Juin au Vendredi 13 Juin 2025

Cafétéria

New York			
Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
	Saucisson à l'ail , Cornichons Carottes Locales râpées , Vinaigrette façon Maltaise Choux-fleurs , Sauce cocktail	Cake aux olives Salade de haricots verts aux échalotes Tomates au basilic	Lentilles corail façon houmous au persil et son toast Concombres sauce bulgare Salade verte , Vinaigrette
Pain de viande Filet de saumon rôti , Sauce cajun (crème, oignon, paprika et cumin)	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic Bruschetta au jambon et à la mozzarella	Courgettes Provençales, crumble aux amandes et parmesan AOP Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées	Calamars à la romaine , Sauce provençale Merguez
Potatoes au paprika	Salade verte	Semoule HVE Brocolis	Tomates rôties à l'ail Riz BIO
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Steak haché Pizza façon tartiflette	Steak haché Croque monsieur	Steak haché Panini aux chèvres	Steak haché Pizza méridionale
Frites	Frites	Frites	Frites
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Brownie aux noix du chef Fruits de saison	Fruit de saison BIO Pot de glace	Fruits de saison Yaourt aromatisé	Fruits de saison Flan nappé au caramel



Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

Cafétéria

	Végétarien			
Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Samoussas aux légumes Salade verte , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Pastèque Salade de lentilles , Vinaigrette Concombres , Vinaigrette	Carottes Locales râpées , Vinaigrette Salade mélangée aux pousses d'épinards , Vinaigrette Fenouil râpé à l'orange	Melon Tapenade et son toast Pâté de campagne , Cornichons	Salade de riz BIO , maïs et ciboulette Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Caviar d'aubergines
Sauté de poulet au curry Gratiné de la mer au colin MSC	Nuggets végétariens , Sauce tartare Frittata aux poivrons et oignons	Filet de saumon rôti , Sauce beurre blanc Rôti de porc , Jus lié thym et citron	Lasagnes Bolognaise du chef Lasagnes aux légumes	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth
Petits pois au jus Coquillettes HVE	Pommes de terre persillées Choux-fleurs rôtis au paprika	Boulgour Tian de légumes	Salade verte	Gratin de courgettes Semoule HVE
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	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Fromage blanc à la confiture de fraises	Fruit de saison BIO Gaufre au sucre glace	Fruits de saison Crème dessert à la vanille	Compote de fruits Fruits de saison	Fruits de saison Bâtonnet de glace au chocolat

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

carbone

Menu du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

Cafétéria

Végétarien					
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin	
Pastèque Concombres , Sauce au fromage blanc Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette	Taboulé (semoule HVE) Laitue aux noix , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette	Pâté de campagne , Cornichons Radis Melon	Betteraves BIO , Sauce Bulgare (fromage blanc, paprika, citron, cerfeuil et ciboulette) Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette Œuf dur , Vinaigrette	Friand au fromage Tomates , Vinaigrette Courgettes râpées à la feta AOP , Vinaigrette	
Tortellini ricotta épinards Sauce arrabiata aux pois chiche	Sauté de bœuf au paprika Filet de colin MSC , Sauce aux herbes	Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine Filet de hoki MSC , Sauce provençale	Jambon blanc Omelette fromagère	Moussaka de thon aux légumes	
Tortis BIO Carottes braisées	Frites Courgettes braisées	Haricots verts à l'ail Riz	Petits pois aux oignons Écrasé de pommes de terre du chef	Salade verte	
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	Assortiments de fromages Laitage	
Pot de glace Fruits de saison	Fruits de saison Liégeois au chocolat	Fruits de saison Coupe de fraises	Roulé à la confiture d'abricot Fruits de saison	Fruit de saison BIO Compote de pommes	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements

