

# Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

## Menu du Lundi 6 Janvier au Vendredi 10 Janvier 2025

### Cafétéria

Lundi 6 Janvier	Végétarien Mardi 7 Janvier	Mercredi 8 Janvier	Épiphanie Jeudi 9 Janvier	Vendredi 10 Janvier
Betteraves , Vinaigrette Endives aux noix , Vinaigrette Friand au fromage	Céleri rave sauce rémoulade Salade verte , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées à la vinaigrette Poireaux , Vinaigrette Salade de <b>torsades Bio</b> au pesto	Velouté de potiron Salade de lentilles aux échalotes Coleslaw d'Hiver	Salade de riz, mais et ciboulette , Vinaigrette Macédoine de légumes Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue Dos de <b>colin MSC</b> , Sauce à la crème	Chili végétarien au <b>soja BIO</b> Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce fromage blanc ciboulette	Filet de <b>hoki MSC</b> , sauce à l'aneth Pilon de poulet rôti mariné	Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce citron Émincé de dinde , Sauce tomate	Filet de <b>colin MSC</b> à la bordelaise
Carottes au persil plat Frites	Riz pilaf Haricots verts à l'ail	Boulgour Butternut rôtie	Choux-fleurs en gratin Semoule	Écrasé de pommes de terre du chef Fondue de poireaux à la crème
Pizza aux trois fromages Steak haché	Panini au poulet sauce crème Steak haché	Croque monsieur Steak haché	Pizza toma e 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
Fruit de saison Crème dessert praliné	Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos Fruit de saison	Fruit de saison Rocher coco du chef	Galette des rois à la frangipane Fruit de saison	Fruit de saison , <b>Fruit BIO</b> de saison Yaourt aux fruits

Bon  
appétit

# Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

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

### Cafétéria

#### Végétarien

Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
Émincé de chou chinois , Vinaigrette thai Salade de haricots rouges aux oignons Saucisson à l'ail	Salade de pommes de terre, comichons et persil Endives aux pommes Chiffonnade de salade verte et croûtons	Carottes râpées , Vinaigrette Betteraves , Vinaigrette Tartine façon pizza au chorizo	Velouté de légumes verts Lentilles corail compotée à l'oignon, noix et son toast Radis noir râpé sauce rémoulade	Salade de coquillettes sauc cocktail Fenouil râpé à l'orange Crêpe au fromage
Sauté de poulet forestière Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce à l'échalote	Omelette nature Rôti de porc , Jus lié viande	Bolognaise Aile de raie aux câpres	Curry aux patates douces, brocolis et pois chiches Gnocchis sauce fromagère	Marmite de <b>colin MSC</b> aux petits légumes
Potatoes au paprika Céleri braisé	Tombée de chou vert Boullgour tomaté	Tortis Haricots beurre persillés	Potimarron rôti	Panais rôtis au miel Pommes de terre persillées
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
Fruit de saison Flan nappé caramel	Fruit de saison Ile flottante du chef	Fruit de saison Donut	Grimolle aux pommes Fruit de saison	Fruit de saison Crème dessert praliné

# Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

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

### Cafétéria

#### Végétarien

Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental Houmous du chef et ses croutons Betteraves , Vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade Wrap au jambon et oignons rouges Effiloché d'endives , Vinaigrette	Chou rouge , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise Dips de radis noirs, sauce ciboulette	Rosette lyonnaise et cornichons Butternut râpée au fromage blanc Salade de thon au maïs	Potage Parmentier Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges , Vinaigrette Carottes râpées , Vinaigrette
Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce thai au basilic Boulettes végétales façon thai	Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce suprême	Jacket potatoes au bacon Fricassée de <b>merlu MSC</b> aux champignons	Sauté de Boeuf au curry Filet de <b>lieu MSC</b> , Sauce citron	Beignets au poisson , Calamars à la romaine
Riz pilaf Brocolis	Frites Salsifis à l'étuvé	Rata de légumes Hivernale du chef Pommes de terre au four	Carottes au cumin Semoule	Crème
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
Fruit de saison Tarte au citron	Fruit de saison Compote de pommes du chef	Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison	Coupe de banane à la crème anglaise Fruit de saison	Fruit de saison , <b>Fruit BIO</b> de saison Crème dessert caramel

Bon Appétit

# Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

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

### Cafétéria

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



# Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

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

### Cafétéria

### Chandeleur & Végétarien

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

Bon Appétit



# Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

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

### Cafétéria

#### Végétarien

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

Bon appétit