

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 3 Mars au Vendredi 7 Mars 2025

Lundi 3 Mars	Mardi 4 Mars	Mercredi 5 Mars	Jeudi 6 Mars	Vendredi 7 Mars
<p>Betteraves , Vinaigrette Feuilletés saucisses façon hot dog Salade de pommes de terre aux herbes</p>	<p>Mardi gras</p> <p>Pamplemousse Salade de haricots rouges au maïs , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise</p>	<p>Baguette façon pizza du chef Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Fenouil râpé à l'orange</p>	<p>Végétarien</p> <p>Velouté aux choux-fleurs Carottes cuites , Vinaigrette à l'orange Macédoine mayonnaise</p>	<p>Céleri rave sauce rémoulade Effiloché d'endives , Vinaigrette Taboulé d'Hiver</p>
<p>Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine</p>	<p>Cheeseburger Bouchée de la mer au colin MSC</p>	<p>Jambon blanc Omelette fromagère</p>	<p>Sauce arrabiata aux pois chiche Sauce aux 3 fromages</p>	<p>Fish and chip's de colin MSC du chef</p>
<p>Semoule Brocolis aux oignons</p>	<p>Frites Salade verte</p>	<p>Haricots verts à l'ail Tortis</p>	<p>Riz Madras Petits pois au jus</p>	<p>Coquillettes Fondue de poireaux à la crème</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>Beignet nature Fruit de saison</p>	<p>Fromage blanc à la confiture de fraises Fruit de saison</p>	<p>Éclair au chocolat Fruit de saison</p>	<p>Compote de pommes et cannelle Fruit de saison</p>

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Pâté de campagne Chou blanc râpé , Vinaigrette Macédoine de légumes au fromage blanc et curry</p>	<p>vegetarien</p> <p>Carottes râpées , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette Haricots rouges façon houmous sur toast</p>	<p>Salade de riz, betteraves et ciboulette Friand au fromage Potage de légumes</p>	<p>Pamplemousse Céleri rave sauce rémoulade Chou rouge aux pommes , Vinaigrette</p>	<p>Salade de pommes de terre, cornichons et persil Champignons à la crème Coleslaw</p>
<p>Sauté de dinde , Sauce Napolitaine Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth</p>	<p>Omelette fromagère Risotto aux champignons et parmesan AOP</p>	<p>Sauté de veau , Sauce Napolitaine (oignon, tomate, ail, poivron, paprika et cumin) Nuggets au poisson</p>	<p>Pasta party Bolognaise Carbonara de saumon</p>	<p>Colin MSC façon blanquette</p>
<p>Haricots verts à l'ail Boullgour</p>	<p>Riz créole Fondue de poireaux</p>	<p>Petits pois aux oignons Pommes de terre rôties au thym</p>	<p>Macaronis Carottes braisées</p>	<p>Choux-fleurs en gratin Semoule</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 Yaourt aromatisé</p>	<p>Liégeois vanille Fruit de saison</p>	<p>Coupe banane caramel Fruit de saison</p>	<p>Cake à la noix de coco Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison Compote de pommes</p>

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

vegetarien

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Carottes râpées , Vinaigrette Velouté de patate douce Radis , Beurre	Charcuterie et condiments Poireaux , Vinaigrette aux échalotes Chou blanc râpé aux noix et emmental	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette Haricots rouges au maïs , Vinaigrette Salade de haricots verts	Potage de légumes Pizza aux quatre fromages Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Betteraves , Vinaigrette à la Normande Endives aux noix , Vinaigrette Saucisson à l'ail , Cornichons
Saucisse de volaille Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Sauté de bœuf au paprika Colombo de colin MSC	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Omelette aux oignons	Boulettes au soja à la tomate et au basilic Haricots blanc façon blanquette	Filet de colin MSC , Sauce à la crème
Lentilles vertes Haricots beurre persillés	Brocolis gratinés Pommes de terre rissolées	Semoule Gratin de radis et son crumble aux fanes de radis	Riz créole Céleri rôti	Fondue d'épinards à l'ail Torsades
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Fromage blanc à la confiture de fraises	Fruit de saison Crème dessert au caramel	Fruit de saison Donut	Crumble aux pommes du chef Fruit de saison	Fruit de saison Suisse fruité

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
<p>Oeuf mimosa Salade verte à l'emmental , Vinaigrette Haricots beurre au persil , Vinaigrette aux échalotes</p>	<p>vegetarien</p> <p>Potage de légumes Salade de haricots blancs, vinaigre de xères et persil Tzatziki aux betteraves</p>	<p>Roulé au chorizo Carottes râpées , Vinaigrette Rillettes de colin MSC</p>	<p>Céleri rave sauce rémoulade Houmous du chef et son toast Taboulé de radis et ses fênes aux amandes</p>	<p>Chou blanc aux pommes , Sauce coleslaw Velouté aux champignons Salade de riz, maïs et ciboulette</p>
<p>Pilon de poulet rôti aux herbes Filet de lieu MSC à la dieppoise</p>	<p>Quiche normande Falafels</p>	<p>Sauté de dinde , Sauce crème Filet de saumon rôti , Sauce à l'oseille</p>	<p>Steak haché de boeuf Marmite du pêcheur au colin MSC</p>	<p>Fish and chips de colin MSC</p>
<p>Riz pilaf au thym Endives braisées</p>	<p>Panais rôtis au miel Coquillettes</p>	<p>Purée de patates douces Choux-fleurs rôtis au paprika</p>	<p>Haricots verts à l'ail Frites</p>	<p>Boulgour 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 Gaufre au sucre glace</p>	<p>Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison Crème dessert vanille</p>	<p>Cake chevalier du chef Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison Yaourt aux fruits</p>

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

Lundi 31 Mars	vegetarien	Mercredi 2 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
Crêpe au fromage Brocolis aux amandes , Vinaigrette Mortadelle , Cornichons	Concombres , Sauce au fromage blanc Salade de pommes de terre aux herbes Poireaux rôtis façon gribiche	Radis , Beurre Pêche au thon Salade verte , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette aux échalotes Cornet de jambon à la russe Salade d'haricots verts aux échalotes	Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette Chou blanc râpé façon rémoulade Betteraves , Vinaigrette
Jambon braisé Omelette fromagère	Curry de lentilles au lait de coco Burritos aux légumes d'Hiver	Nuggets à la volaille Filet de lieu MSC , Sauce bonne femme	Lasagnes Bolognaise du chef Lasagnes aux épinards et chèvre	Waterzooï de colin MSC
Carottes façon Vichy Semoule , Sauce tomate	Riz basmati façon pilaf Chou fleur rôti à l'ail	Petits pois au jus Patates douces rôtie aux thym	Salade verte , Vinaigrette	Haricots beurre persillés Pommes de terre au four
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Liégeois vanille	Fromage blanc à la confiture de fraises Fruit de saison	Crème dessert praliné Fruit de saison	Ile flottante du chef Fruit de saison	Fruit de saison Suisse fruité

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Mercredi 9 Avril	vegetarien Jeudi 10 Avril	Bol de Riz Vendredi 11 Avril
Salade verte , Vinaigrette Choux fleurs mimosa , Sauce mayonnaise Brocolis façon guacamole et son toast	Taboulé Pâté de campagne , Cornichons Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette	Haricots rouges façon houmous et ses croûtons Céleri rave râpé sauce cocktail Salade de pommes de terre aux herbes	Salade de maïs et radis , Vinaigrette Poireaux , Vinaigrette Wrap de thon aux carottes râpées	
Steak haché de boeuf Saumonette MSC rôtie , Sauce citron	Blanquette de veau Filet de lieu MSC , Sauce Bordelaise	Escalope de porc , sauce Dijonnaise Beignets au poisson , Sauce tartare	tortilla aux oignons Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'emmental	
Frites Épinards à la crème	Petits pois aux oignons Riz créole	Choux-fleurs en gratin Coeur de blé	Haricots verts a l'étuvés	Riz , Sauce tomate
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	
Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison	Fruit de saison Flan nappé caramel	Flan pâtissier du chef sans pâte Fruit de saison	Crumble aux pommes du chef Fruit de saison	Fruit de saison