























Menus Foyer Emile Colmant

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

| | Galette des rois | | | |
|---|---|---|---|--|
| Lundi 5 Janvier | Mardi 6 Janvier | Mercredi 7 Janvier | Jeudi 8 Janvier | Vendredi 9 Janvier |
| Carottes râpées BIO , Vinaigrette  Potage poireaux et pommes de terre Carottes râpées BIO , Vinaigrette |  Potage de chou fleur  Macédoine |  Velouté de panais  Betteraves vinaigrette |  Crème de courgettes  Céleri rave sauce rémoulade |  Soupe à l'ail Chiffonnade de salade verte BIO fromagère |
|  Chili sin carne pois BIO Carottes râpées BIO , Vinaigrette , Chili con carne | Carbonade flamande (boeuf local) | Sauté de porc local à la moutarde | Sauté de dinde BBC au jus , Sauce arrabiata aux pois chiches | Filet de merlu MSC , Sauce au citron |
|  Riz BIO | Frites fraîches locales , Pommes de terre rissolées  Salade verte BIO |  Torti BIO  Butternut rôti |  Boulgour BIO  Chou fleur rôti au paprika |  Écrasé de pommes de terre  Fondue de poireaux à la crème |
| Emmental Bio | Tomme noire |  Petit suisse nature BIO | Brie |  Yaourt nature BIO |
|  Fromage Blanc BIO | Galette des rois frangipane |  Fruit de saison | Liégeois au chocolat |  Fruit de saison |

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



Menus Foyer Emile Colmant

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

| | Repas italien | | | |
|--|--|--|---|---|
| Lundi 12 Janvier | Mardi 13 Janvier | Mercredi 14 Janvier | Jeudi 15 Janvier | Vendredi 16 Janvier |
|  Potage cultivateur Saucisson à l'ail (viande française) , Cornichon |  Soupe Minestrone Mortadelle de volaille à la pistache (PAE) |  Soupe Minestrone Carottes râpées BIO , Vinaigrette |  Velouté de patate douce  Crêpe au fromage |  Velouté de navets  Chou blanc râpé aux noix et Emmental |
| Filet de poulet BBC , Sauce forestière | Lasagnes à la bolognaise | Marmite de colin MSC aux petits légumes | Boules à l'agneau , Sauce tomate | Blanquette de veau à l'ancienne |
|  Riz BIO  Poêlée de champignons |  Chiffonnade de salade verte BIO |  Cœur de blé BIO  Brocolis gratinés |  Semoule Bio  Potimarron rôti |  Pomme de terre locales persillées  Légumes de la blanquette |
|  Petit suisse nature BIO | Chèvre BIO | Camembert |  Yaourt nature BIO | Saint Paulin |
|  Fruit de saison | Tiramisu |  Compote de fruits |  Fruit de saison | Liégeois à la vanille |






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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Menus Foyer Emile Colmant

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

| Lundi 19 Janvier | Mardi 20 Janvier | Mercredi 21 Janvier | Jeudi 22 Janvier | Vendredi 23 Janvier |
|--|--|--|--|---|
|  Soupe de courges au curry  Céleri rave sauce rémoulade |  Potage Saint Germain  Salade au mais |  Soupe de lentilles  Chou rouge , Vinaigrette |  Potage d'endives Œuf dur BIO mayonnaise |  Velouté de carottes  Macédoine de légumes |
| Poisson frais du moment , Sauce citron |  Parmentier au potimarron | Jambon blanc BBC | Sauté de boeuf local au curry | Escalope de dinde BBC , Sauce poivre |
|  Riz BIO  Haricots verts à l'ail |  Chiffonnade de salade verte BIO |  Coquillettes BIO  Champignons en persillade |  Semoule BIO  Carottes locales au cumin | Frites fraîches locales , Pommes de terre sautées  Salade d'endives aux pommes |
| Mimolette | Tomme noire | Bûchette au lait mélange |  Petit suisse nature BIO | Brie |
|  Compote de pommes BIO |  Tarte au citron |  Crème dessert à la vanille |  Fruit de saison |  Banane BIO au chocolat |





















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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Menus Foyer Emile Colmant

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

| Lundi 26 Janvier | Mardi 27 Janvier | Mercredi 28 Janvier | Jeudi 29 Janvier | Vendredi 30 Janvier |
|--|--|---|--|--|
|  Potage de navets au miel Mortadelle (viande française) |  Potage à l'ail  Carottes râpées à la vinaigrette |  Crème de petits pois  Betteraves BIO , Vinaigrette |  Velouté de carottes  Chou blanc aux pommes , Sauce fromage blanc et curry |  Soupe de courges au curry  Cœurs de palmier , Vinaigrette |
| Boulettes à l'agneau , Sauce orientale | Pavé fromager | Rôti de boeuf local , Sauce forestière |  Sauté de dinde BBC façon blanquette | Brandade de colin MSC |
|  Semoule BIO  Légumes de couscous |  Coquillettes BIO , Sauce Napolitaine  Brocolis à l'ail |  Pommes de terre sautées  Salsifis à l'étuvé |  Riz BIO  Carottes braisées locales |  Chiffonnade de salade verte BIO |
|  Petit suisse nature BIO | Tomme blanche | Camembert | Emmental BIO |  Yaourt nature BIO |
|  Fruit de saison | Liégeois à la vanille |  Fruit de saison BIO |  Gâteau au yaourt du chef | Crème dessert au chocolat |

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Menus Foyer Emile Colmant

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

| | | | Repas Savoyard | |
|--|--|--|--|---|
| Lundi 2 Février | Mardi 3 Février | Mercredi 4 Février | Jeudi 5 Février | Vendredi 6 Février |
|  Velouté de patate douce Carottes râpées BIO , Vinaigrette |  Crème d'endives  Toast au Maroilles AOP |  Crème de maïs Cervelas (viande française) , Vinaigrette |  Potage poireaux et pommes de terre  Chou fleur sauce cocktail |  Céleri rave en rémoulade au curry  Potage de butternut  Céleri rave sauce rémoulade |
|  Omelette BIO à l'Emmental et aux fines herbes | Carbonade flamande (boeuf local) | Nuggets de poisson MSC , Sauce Tartare |  Tartiflette (lardons CE2) | Sauté de porc local au curry |
|  Torti BIO  Brocolis BIO poêlés | Frites fraîches locales , Pommes noisettes  Salade verte BIO |  Riz BIO  Épinards à la crème |  Salade verte BIO |  Purée de patates douces  Salsifis à la crème |
| Camembert BIO | Mimolette | Tomme blanche | Faisselle | Buchette de Chèvre |
|  Crêpe au sucre | Mousse au spéculoos |  Fruit de saison |  Tarte aux myrtilles |  Banane BIO au caramel |

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

























Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



Menus Foyer Emile Colmant

Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

| Lundi 9 Février | Mardi 10 Février | Mercredi 11 Février | Jeudi 12 Février | Vendredi 13 Février |
|--|--|--|---|--|
|  Soupe à l'ail  Betteraves au maïs , Vinaigrette |  Soupe à la tomate  Chou rouge aux pommes , Vinaigrette |  Soupe de lentilles  Macédoine de légumes |  Potage cultivateur  Carottes râpées locales au maïs , Vinaigrette |  Potage de potiron Rosette (viande française) |
| Saucisse de Toulouse , Sauce moutarde | Filet de poulet BBC , Sauce tomate | Quiche Lorraine | Sauté de boeuf local au paprika | Colin MSC pané |
|  Pommes de terre sautées  Carottes façon Vichy |  Semoule BIO  Piperade |  Salade verte BIO |  Riz BIO  Haricots verts sautés |  Pommes de terre vapeur locales  Rata de légumes hivernal du chef |
| Brie | Bûchette au lait mélange | Saint Paulin | Tomme noire |  Yaourt nature BIO |
|  Fruit de saison |  Yaourt aux fruits |  Fromage Blanc BIO |  Flan au caramel |  Fruit de saison |






















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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Menus Foyer Emile Colmant

Menu du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

| | Mardi gras | | | |
|--|---|--|---|--|
| Lundi 16 Février | Mardi 17 Février | Mercredi 18 Février | Jeudi 19 Février | Vendredi 20 Février |
|  Potage de potiron  Macédoine de légumes à la vinaigrette |  Potage Saint Germain  Salade de haricots rouges au maïs , Vinaigrette |  Potage de céleri  Salade de coquillettes HVE sauce cocktail |  Crème de carottes au cumin  Chou blanc râpé façon rémoulade |  Potage de légumes Croisillon Dubarry |
| Boules à l'agneau , Sauce aigre douce | Sauté de boeuf local à la moutarde douce | Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote | Sauce carbonara de dinde | Chipolata aux herbes |
|  Semoule BIO  Embeurrée de choux frisés | Frites fraîches locales , Pommes duchesse  Haricots beurre persillés |  Riz BIO  Mitonné de légumes rôtis d'Hiver |  Coquillettes BIO |  Purée crécy |
| Bûchette au lait mélange | Saint Paulin |  Petit suisse nature BIO | Gouda | Camembert |
|  Fruit de saison | Beignet nature |  Fruit de saison |  Yaourt aux fruits |  Fruit de saison |























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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Menus Foyer Emile Colmant

Menu du Lundi 23 Février au Vendredi 27 Février 2026

| Lundi 23 Février | Mardi 24 Février | Mercredi 25 Février | Jeudi 26 Février | Vendredi 27 Février |
|--|--|---|--|---|
|  Crème de petits pois Maquereau au vin blanc |  Velouté de cresson  Carottes et chou blanc façon Coleslaw |  Bouillon de légumes  Taboulé d'Hiver, semoule BIO |  Potage butternut et mimolette Crêpe aux champignons |  Potage Crécy BIO  Salade fromagère |
| Pizza reine |  Tortilla aux oignons (oeuf BIO) | Boeuf local à la tomate | Sauté de poulet BBC , Sauce aux olives | Poisson frais , Sauce orientale |
|  Chiffonnade de salade verte BIO |  Choux fleurs en gratin |  Torti BIO  Poêlée de légumes |  Riz BIO  Chiffonnade de salade verte BIO |  Semoule BIO , Sauce tomate  Navets braisés glacés |
|  Yaourt nature BIO | Tomme noire | Emmental | Camembert | Bûchette au lait mélange |
|  Fruit de saison |  Compote de pommes et bananes |  Fruit de saison BIO |  Gâteau au yaourt du chef | Liégeois au chocolat |

























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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Menus Foyer Emile Colmant

Menu du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

| Lundi 2 Mars | Mardi 3 Mars | Mercredi 4 Mars | Jeudi 5 Mars | Vendredi 6 Mars |
|---|--|--|--|--|
|  Velouté de légumes verts  Macédoine de légumes |  Crème de radis noir  Carottes râpées locales au maïs |  Velouté de panais  Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette |  Velouté de chou fleur  Poireaux mimosa |  Soupe à l'ail  Céleri rave sauce rémoulade |
| Colin MSC meunière , Sauce tartare | Rougail de saucisses fumées | Rôti de boeuf local , Sauce poivre | Assiette kebab , Sauce barbecue | Sauce aux 3 fromages |
|  Pomme de terre locales persillées  Fondue de poireaux |  Riz BIO  Petits pois aux oignons |  Cœur de blé BIO  Haricots verts à l'ail | Frites fraîches locales , Potatoes  Salade verte BIO |  Coquillettes BIO |
| Brie | Mimolette | Saint Nectaire AOP | Édam |  Yaourt nature BIO |
|  Fruit de saison |  Tarte aux pommes |  Compote de pommes et cannelle |  Crème dessert au caramel |  Ananas au sirop |

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.