

Menus Foyer Emile Colmant

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Velouté d'artichaut et fenouil Macédoine de légumes	Carottes râpées locales , Vinaigrette Soupe à la tomate	Crêpe au fromage Potage de butternut	Céleri rave sauce rémoulade Potage aux carottes (Crécy)	Potage de légumes Cœurs de palmier
Boulettes au boeuf VBF , Sauce Napolitaine	Filet de poulet BBC , Sauce forestière	Nuggets au poisson MSC , Sauce tartare	Sauté de boeuf local au curry	Jambon blanc VPF Mac'and'cheese BIO
Semoule BIO Légumes de couscous	Riz Bio Fondue de poireaux	Pommes de terre vapeur locales Petits pois aux oignons	Frites , Pommes de terre sautées Gratin de choux fleurs	Salade verte
Mimolette	Vache qui rit BIO	Yaourt Bio nature	Emmental BIO	Brie
Fruit de saison BIO	Beignet au chocolat	Fruit de saison BIO	Flan nappé au caramel	Compote de pommes BIO

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

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 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Velouté de potiron	Toast au maroilles AOP Velouté de patates douces	Carottes et chou blanc façon Coleslaw Velouté Dubarry	Potage aux brocolis BIO Salade de lentilles blondes au persil	Saucisson à l'ail (viande française) , Cornichon Velouté de navets
Saucisse de Strasbourg	Carbonade flamande (boeuf local)	Sauté de dinde BIO , Sauce au thym	Boulettes au boeuf VBF , Sauce tomate	Poisson frais du moment , Sauce à la crème
Purée de pommes de terre Carottes locales braisées	Frites fraîches locales , Pommes de terre rissolées Salade d'endives	Semoule BIO Salsifis à la crème	Riz BIO créole Ratatouille bio	Torti BIO Poêlée champêtre
Saint Paulin	Yaourt local nature	Camembert	Yaourt nature BIO	Cantal AOP
Fromage blanc BIO à la confiture	Mousse aux Spéculoos	Gâteau au yaourt du chef	Fruit de saison BIO	Brunoise d'ananas au caramel

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

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 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

				Repas indien
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Velouté de poireaux Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	Potage de légumes Toast au chèvre	Carottes râpées locales , Vinaigrette	Macédoine de légumes Potage aux carottes (Crécy)	Salade de chou à l'indienne Velouté de potiron au curry
Filet de colin MSC , Sauce façon blanquette	Cuisse de poulet rôtie	Rôti de bœuf VBF à la texane	Jambon braisé VPF , à la Dijonnaise	Sauté de poulet BBC Tikka Masala
Pommes de terre vapeur locales Jardinière de légumes	Frites , Pommes de terre rissolées Mélange de crudités	Purée de patates douces Courgettes braisées	Coquillettes BIO Haricots verts	Riz BIO Chou fleur rôti
Edam	Bûchette au lait mélange	Yaourt nature BIO	Mimolette	Yaourt Bio nature
Compote de pêches	Fromage blanc BIO à la cassonade	Salade de fruits	Cake marbré au chocolat du chef	Mousse coco

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

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 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1 Avril	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
Velouté de tomate Concombres sauce bulgare	Crêpe au fromage Velouté d'artichaut et fenouil	Salade composée Velouté d'endives	Carottes râpées BIO , Vinaigrette aux échalotes Velouté de butternut	Potage Saint Germain Betteraves , Vinaigrette
Sauce carbonara (Lardons CE2)	Boulettes au boeuf VBF , Sauce curry	Sauté de veau VVF , Sauce forestière	Lasagnes bolognaise du chef au boeuf BIO	Waterzooï de colin MSC
Torti BIO	Riz cantonais végétarien	Purée de pommes de terre Petits pois au jus	Salade verte BIO , Vinaigrette	Pommes de terre au paprika Julienne de légumes
Vache qui rit BIO	Yaourt Bio nature	Tomme blanche	Emmental BIO	Yaourt nature BIO
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Compote de pommes VER du chef	Fromage blanc BIO à la cassonade	Fruit de saison BIO

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

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 Mardi 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

		Repas de Pâques	
Mardi 7 Avril	Mercredi 8 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril
Crème Choisy au fromage frais Pâté de campagne (viande française) , Cornichon	Potage de butternut Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Concombres , Vinaigrette Velouté de courgettes	Potage aux carottes (Crécy) Choux fleurs mimosa , Vinaigrette
Tajine de poulet bio à l'abricot	Colin MSC , Sauce provençale	Sauté de veau VVF , Sauce au thym	Tortellini ricotta épinards , Sauce à la crème
Semoule BIO Légumes du tajine	Riz BIO Ratatouille bio	Flageolets Gratin dauphinois	Salade verte BIO
Saint Paulin	Mimolette	Yaourt Bio nature	Edam
Fruit de saison BIO	Crème dessert à la vanille	Bavarois au chocolat	Flan nappé au caramel

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

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 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
Velouté de poireaux Crêpe aux champignons	Velouté de navets Céleri rave sauce rémoulade	Taboulé d'Hiver, semoule BIO Potage aux carottes (Crécy)	Carottes râpées locales , Vinaigrette façon Maltaise Velouté de haricots verts (concentré)	Salade de lentilles , Vinaigrette Velouté de courgettes
Chipolata aux herbes	Sauté de boeuf local à l'orientale	Pizza reine	Bolognaise au boeuf	Colin MSC façon meunière , Sauce tartare
Écrasé de pommes de terre Compote	Semoule BIO Haricots plats en persillade	Salade verte , Vinaigrette	Coquillettes BIO	Épinards à la crème Riz BIO créole
Yaourt Bio nature	Gouda	Vache qui rit BIO	Mimolette	Tomme blanche
Cocktail de fruits	Fruit de saison BIO	Fromage blanc BIO à la confiture	Gâteau au citron	Fruit de saison BIO

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

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 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Mercredi 22 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
Carottes râpées , Vinaigrette Bouillon de légumes aux vermicelles	Velouté de cresson au cerfeuil Salade de riz bio	Velouté Dubarry Salade de tomates et maïs , Vinaigrette	Betteraves mimosa Crème de céleris	Concombres à la ciboulette Velouté de tomate
Sauce carbonara (Lardons CE2)	Omelette BIO au cheddar	Sauté de porc (régional) , Sauce au curry et à la pomme	Boeuf local façon bourguignon	Poisson frais du moment , Sauce citron
Penne BIO	Frites , Potatoes au paprika Salade verte BIO	Cœur de blé BIO Navets au miel	Pomme de terre locales persillées Carottes locales au jus	Semoule BIO Brocolis , Sauce crème
Yaourt nature BIO	Saint Paulin	Yaourt nature BIO	Emmental BIO	Brie
Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Tarte aux pommes	Salade de fruits frais	Yaourt BIO aux fruits

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

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 27 Avril au Jeudi 30 Avril 2026

			Repas asiatique
Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Jeudi 30 Avril
Céleri rave sauce rémoulade Crème Choisy au fromage frais	Velouté de cresson au cerfeuil Toast au maroilles AOP	Velouté de courgettes Salade de tomates et maïs , Vinaigrette aux échalotes	Nems de légumes Bouillon thaï
Rougail de saucisse fumée VPF	Hachis parmentier	Colin MSC pané , Sauce Napolitaine	Emincé de boeuf (régional) , Sauce soja
Riz BIO pilaf Poêlée de légumes	Salade verte BIO	Pommes de terre sautées Courgettes braisées	Nouilles chinoises Wok de légumes
Camembert	Tomme noire	Mimolette	Yaourt nature BIO
Mousse à la mangue	Fruit de saison BIO	Crème dessert au chocolat	Salade de fruits exotiques

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

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.

