

Menus Foyer Emile Colmant midi

Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026



Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Mercredi 6 Mai	Jeudi 7 Mai
Concombres à la ciboulette Crème d'endives	Pâté de campagne (viande française), Cornichon Velouté d'artichauts	Jus de pomme Velouté de carottes	Macédoine de légumes Velouté de légumes
Omelette BIO à la ciboulette	Sauté de boeuf au poivron, courgette, tomate et ail	Poisson frais du moment, Sauce au citron	Jambon blanc VPF
Pommes de terre vapeur locales Tomates à la provençale	Torti BIO Courgettes braisées	Riz BIO Ratatouille	Frites fraîches locales , Pommes de terre sautées Salade verte
Tomme blanche	Emmental BIO	Bûchette au lait mélange	Chanteneige
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Flan pâtissier du chef sans pâte	Fruit de saison



Menus Foyer Emile Colmant midi

Menu du Lundi 11 Mai au Mercredi 13 Mai 2026



Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai
Carottes râpées BIO Velouté de potiron	Salade de lentilles aux échalotes, Vinaigrette Velouté d'artichauts	Tomates, Vinaigrette Potage de butternut
Sauté de poulet BIO , Sauce curry	Tortellini ricotta épinards	Sauté de boeuf local aux olives
Riz BIO Brocolis BIO à l'ail	Salade verte	Pommes de terre locales campagnardes Haricots verts
Yaourt nature BIO	Maroilles AOP	Camembert
Banane BIO	Yaourt aux fruits	Gaufre, Sauce au chocolat



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

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.

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 midi

Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026



REPAS CH'TI				
Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Crêpe au fromage Velouté de poireaux	Potage aux endives Carottes râpées locales	Salade de haricots verts Potage aux endives	Salade de tomates et maïs, Vinaigrette aux échalotes Velouté de courgettes	Concombres, Vinaigrette Velouté de carottes
Rôti de porc local, Sauce provençale	Flamiche au Maroilles AOP du chef	Hot Dog	Poisson MSC meunière Sauce Tartare	Sauté de veau (VVF) à la marocaine
Coquillettes BIO Ratatouille bio	Salade verte	Potatoes au paprika Salade façon Coleslaw (chou blanc et carottes)	Pommes de terre vapeur locales Épinards à la crème	Semoule BIO Légumes de couscous
Vache Picon	Mimolette	Yaourt nature BIO	Édam	Emmental BIO
Fruit de saison	Tarte au sucre	Pastèque	Crème dessert vanille	Yaourt aux fruits



Menus Foyer Emile Colmant midi

Menu du Mardi 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026



Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
Melon jaune Crème de céleri	Céleri rave sauce rémoulade Velouté Dubarry	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Velouté aux tomates et vermicelles	Rosette (viande française) Velouté de brocolis
Jambon blanc VPF, Œuf dur BIO mayonnaise	Hachis Parmentier du chef au boeuf BIO	Boulettes au boeuf VBF, Sauce tomate et basilic	Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth
Salade de coquillettes BIO , maïs, tomates et sauce cocktail	Salade verte	Semoule BIO Carottes locales au cumin	Pommes de terre risollées Haricots beurre persillés
Brie	Saint Paulin	Bûchette au lait mélange	Yaourt nature BIO
Crème dessert au caramel	Suisse fruité	Cake aux pommes caramélisées	Abricots frais



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

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.

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 midi

Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Mercredi 3 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
Concombres sauce bulgare Velouté d'asperges	Le wrap crudité Potage de légumes	Cervelas (viande française) Soupe à l'ail	Œuf dur BIO mayonnaise Potage Crécy	Carottes râpées locales Vinaigrette Velouté de potiron au curry
Chipolatas à la dijonnaise	Poisson frais du moment, Sauce Tartare	Émincé de boeuf (boeuf, oignon, carottes) Sauce barbecue	Mac'and'cheese BIO Jambon blanc VPF	Pizza reine (mozzarella, jambon VPF, champignon et oignon)
Purée de pommes de terre Compote de pommes	Riz Bio Ratatouille	Pommes noisettes Tomates à la provençale	Chiffonnade de salade verte BIO	Salade verte
Vache qui rit BIO	Brie	Gouda	Yaourt nature BIO	Camembert
Muffin aux pépites de chocolat	Flan nappé au caramel	Banane BIO	Coupe de fraises	Crème dessert vanille

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 midi

Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
Salade fromagère Potage de légumes	Velouté de navets Betteraves, Vinaigrette	Chou fleur sauce cocktail Potage Crécy	Macédoine de légumes Velouté de légumes printaniers	Tomates au basilic Velouté de courgettes
Boulettes au boeuf VBF, Sauce tomate	Assiette kebab	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic	Blanquette de veau VVF	Filet de hoki MSC à la provençale
Semoule BIO Piperade	Frites fraîches locales, Pommes de terre rissoles Mélange de crudités	Salade verte	Penne BIO Brunoise de légumes	Riz BIO Courgettes braisées
Carré frais BIO	Saint Paulin	Emmental BIO	Yaourt nature BIO	Camembert
Fruit de saison	Yaourt au lait fermier sucré	Flan nappé au caramel	Pêche	Pot de glace

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 midi

Menu du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

REPAS LOCAL				
Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Nems de légumes Bouillon de légumes aux vermicelles	Carottes râpées locales Bouillon thaï	Pâté en croûte (viande française), Cornichon Velouté Dubarry	Macédoine de légumes Crème de céleri	Concombres, Vinaigrette Soupe de lentilles
Aiguillettes de poulet, Sauce curry	Carbonade flamande (boeuf local)	Courgette farcie	Rougail de saucisses fumées VPF	Médaille de surimi MSC
Blé à la tomate Ratatouille du chef	Frites fraîches locales, Pommes de terre sautées Salade verte	Purée de pommes de terre	Riz BIO Petits légumes à la crème	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge
Mimolette	Maroilles AOP	Camembert	Vache qui rit BIO	Yaourt nature BIO
Pastèque	Crème dessert bio locale	Ile flottante et crème anglaise	Fruit de saison	Cake au citron

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 midi

Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Melon Potage Choisy	Céleri rave sauce rémoulade Crème de cresson	Salade de haricots verts Velouté de courgettes	Oeuf Mimosa Potage de légumes	Feuilleté saucisse façon hot dog Velouté de champignons
Sauce Carbonara (Lardons CE2)	Omelette fromagère	Crêpinette, Sauce miel moutarde	Parmentier de colin MSC	Sauté de boeuf local au curry
Torti BIO	Gratin Provençal Mélange de salades	Semoule BIO Carottes locales braisées	Salade verte	Riz BIO Brunoise de légumes
Brie	Maroilles AOP	Saint Paulin	Tomme noire	Yaourt nature BIO
Crème dessert vanille	Cookie	Coupe de fraises	Yaourt aux fruits	Fruit de saison

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 midi



Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 1 Juillet	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
Melon Crème d'endives	Chiffonnade de salade verte et croûtons Velouté de légumes verts	Concombres sauce bulgare Velouté de carottes	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Velouté de légumes	Carottes râpées locales Vinaigrette Velouté d'asperges
Jambon blanc VPF Sauce aux 3 fromages	Rôti de boeuf local, Sauce charcutière	Merguez, Sauce au thym	Escalope Viennoise, Sauce forestière	Colin MSC pané, Sauce Tartare
Macaroni BIO	Frites fraîches locales Haricots verts	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge	Semoule BIO Poêlée printanière	Pommes de terre locales persillées Épinards à la crème
Bûchette au lait mélange	Mimolette	Yaourt nature BIO	Emmental BIO	Camembert
Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé	Pêche	Fromage blanc sucré	Fruit de saison

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.

