

Menus Foyer Emile Colmant

Menu du Lundi 6 Juillet au Vendredi 10 Juillet 2026

Lundi 6 Juillet	Mardi 7 Juillet	Mercredi 8 Juillet	Jeudi 9 Juillet	Vendredi 10 Juillet
Potage de légumes Macédoine de légumes	Velouté aux champignons Carottes râpées	Potage à la betterave Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Velouté de cresson Chou fleur sauce cocktail	Potage de légumes Céleri rave sauce rémoulade
Colin MSC meunière , Sauce tartare	Rougail de saucisse fumée VPF	Sauté de boeuf local au paprika	Escalope Viennoise , Sauce barbecue	Sauce aux 3 fromages Sauce carbonara (Lardons CE2)
Pomme de terre locales persillées Fondue de poireaux	Riz BIO Petits pois aux oignons	Cœur de blé BIO Semoule BIO Haricots verts à l'ail	Potatoes Salade verte BIO	Coquillettes BIO
Brie	Mimolette	Vache qui rit BIO	Emmental BIO	Yaourt nature BIO
Fruit de saison BIO	Liégeois au chocolat	Compote de pommes et cannelle	Fruit de saison BIO	Flan pâtissier

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 Juillet au Vendredi 17 Juillet 2026

Lundi 13 Juillet	Mardi 14 Juillet	Mercredi 15 Juillet	Jeudi 16 Juillet	Vendredi 17 Juillet
Potage Crécy BIO Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry Cervelas (viande française)	Velouté d'artichaut et fenouil Pâté en croûte (viande française)	Soupe à la tomate Melon jaune	Velouté d'aubergines Concombres	Velouté d'épinards Carottes râpées BIO
Boulettes au boeuf VBF , Sauce Napolitaine	Sauté de pintade , Sauce forestière	Colin MSC , Sauce à l'échalote	Sauté de boeuf local au curry	Jambon blanc BBC Mac'and'cheese BIO
Semoule BIO Légumes de couscous	Pommes dauphines Tomates à la provençale	Pommes de terre vapeur locales Salsifis à la crème	Pommes de terre sautées Gratin de chou-fleur	Salade verte
Mimolette	Saint Nectaire AOP	Vache qui rit BIO	Brie	Yaourt Bio nature
Fruit de saison BIO	Entremets vanille	Fruit de saison BIO	Flan nappé au caramel	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 Juillet au Vendredi 24 Juillet 2026

Lundi 20 Juillet	Mardi 21 Juillet	Mercredi 22 Juillet	Jeudi 23 Juillet	Vendredi 24 Juillet
Velouté de haricots beurre Pastèque	Crème de céleris Toast au maroilles AOP	Potage Choisy Céleri rave sauce rémoulade	Soupe à l'ail Crêpe au fromage	Velouté de courgettes à la noix de muscade Saucisson à l'ail (viande française) , Cornichon
Chipolatas	Carbonade flamande (boeuf local)	Sauté de poulet BIO , Sauce au thym	Boulettes au boeuf VBF Sauce tomate et basilic	Poisson frais du moment , Sauce à la crème
Purée de pommes de terre Carottes locales braisées	Frites fraîches locales , Pommes de terre rissolées Salade verte	Semoule BIO Courgettes sautées	Torti BIO Ratatouille bio	Riz BIO Poêlée champêtre
Saint Paulin	Yaourt nature BIO	Camembert	Emmental BIO	Cantal AOP
Fromage blanc BIO à la confiture	Mousse au chocolat	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 27 Juillet au Vendredi 31 Juillet 2026

Lundi 27 Juillet	Mardi 28 Juillet	Mercredi 29 Juillet	Jeudi 30 Juillet	Vendredi 31 Juillet
Velouté de légumes Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	Potage Crécy Melon	Soupe à l'oignon Salade verte au surimi	Bouillon de légumes Macédoine de légumes	Potage Choisy Carottes râpées à la vinaigrette
Filet de colin MSC , Sauce façon blanquette	Merguez	Rôti de bœuf VBF à la texane	Œuf dur BIO	Sauté de poulet BIO , Sauce à la provençale
Pommes de terre vapeur locales Jardinière de légumes	Purée de carottes	Potatoes au paprika Courgettes braisées	Salade de coquillettes BIO , maïs, tomates et sauce cocktail	Riz BIO Chou-fleur gratiné
Edam	Bûchette au lait mélange	Yaourt nature BIO	Mimolette	Vache qui rit BIO
Compote de pêches	Fromage blanc BIO à la cassonade	Salade de fruits	Beignet à la framboise	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 3 Août au Vendredi 7 Août 2026

Lundi 3 Août	Mardi 4 Août	Mercredi 5 Août	Jeudi 6 Août	Vendredi 7 Août
Soupe aux oignons Concombres , Vinaigrette	Velouté de légumes verts Crêpe aux champignons	Potage de légumes Salade composée	Velouté de cresson au cerfeuil Carottes râpées BIO , Vinaigrette aux échalotes	Soupe à la tomate 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
Fusilli 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
Emmental BIO	Yaourt Bio nature	Mimolette	Vache qui rit BIO	Chanteneige BIO
Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	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 Lundi 10 Août au Vendredi 14 Août 2026

Lundi 10 Août	Mardi 11 Août	Mercredi 12 Août	Jeudi 13 Août	Vendredi 14 Août
Soupe de lentilles Œuf dur BIO mayonnaise	Velouté aux champignons Concombres , Vinaigrette	Soupe à l'oignon Pâté de campagne (viande française)	Velouté de brocolis Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Potage aux carottes (Crécy) Chou fleur BIO à l'échalote , Vinaigrette
Jambon blanc VPF	Tajine de poulet bio à l'abricot	Poisson frais du moment , Sauce provençale	Sauté de boeuf local aux olives	Tortellini ricotta épinards , Sauce à la crème
Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge	Semoule BIO Légumes du tajine	Cœur de blé BIO Ratatouille bio	Gratin dauphinois Haricots beurre à l'ail	Salade verte BIO
Camembert	Saint Paulin	Mimolette	Yaourt Bio nature	Edam
Fruit de saison BIO	Bavarois au chocolat	Crème dessert à la vanille	Fruit BIO de saison	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 17 Août au Vendredi 21 Août 2026

Lundi 17 Août	Mardi 18 Août	Mercredi 19 Août	Jeudi 20 Août	Vendredi 21 Août
Velouté de courgettes Accra de morue	Velouté d'endives Concombres , Vinaigrette	Bouillon de légumes aux vermicelles Salade mexicaine	Velouté de haricots beurre Carottes râpées locales	Potage aux carottes (Crécy) Salade de lentilles blondes au persil
Rougail de saucisse fumée VPF	Sauté de boeuf local à l'orientale	Pizza reine (mozzarella, jambon VPF, champignon et oignon)	Bolognaise de pois BIO	Colin MSC façon meunière , Sauce tartare
Riz BIO	Semoule BIO Haricots plats en persillade	Salade verte , Vinaigrette	Coquillettes BIO	Pommes de terre sautées Épinards à la crème
Yaourt nature BIO	Gouda	Vache qui rit BIO	Mimolette	Tomme blanche
Salade de fruits exotiques	Crème dessert au chocolat	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 24 Août au Vendredi 28 Août 2026

Lundi 24 Août	Mardi 25 Août	Mercredi 26 Août	Jeudi 27 Août	Vendredi 28 Août
Carottes râpées , Vinaigrette Velouté de petits pois	Potage de légumes Salade de riz bio	Velouté Dubarry (chou fleur BIO) Salade de tomates, olives , Vinaigrette	Betteraves BIO mimosa Soupe aux choux	Concombres à la ciboulette Soupe à la tomate
Sauce carbonara (Lardons CE2)	Omelette BIO au cheddar	Sauté de poulet BIO , Sauce curry	Boeuf local façon bourguignon	Tajine de poisson
Penne BIO	Potatoes au paprika Salade verte BIO	Cœur de blé BIO Navets au miel	Pomme de terre locales persillées Carottes locales au jus	Semoule BIO
Yaourt nature BIO	Saint Paulin	Vache qui rit 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.

