

Menus Foyer Emile Colmant

Menu du Lundi 31 Août au Vendredi 4 Septembre 2026

Lundi 31 Août	Mardi 1 Septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
Velouté aux champignons Radis croque sel	Macédoine de légumes Jus de pommes Velouté aux champignons	Melon Velouté de betterave Bio	Tomates , Vinaigrette Velouté de cresson au cerfeuil	Potage de légumes Crêpe au fromage
Émincé de porc , à la dijonnaise	Ravioli à la sauce tomate	Sauté de veau à l'estragon	Colin MSC façon blanquette	Filet de poulet , Sauce tomate
Lentilles cuisinées		Riz BIO créole Haricots verts	Pomme de terre locales persillées Courgettes braisées	Semoule BIO Légumes du tajine
Maroilles AOP	Mimolette	Saint Paulin	Vache qui rit BIO	Yaourt nature BIO
Liégeois à la vanille	Compote de pommes	Yaourt BIO aux fruits	Beignet au chocolat	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 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
Potage aux carottes (Crécy) Taboulé à la semoule BIO	Velouté d'artichaut et fenouil Betteravec Bio régional , Vinaigrette aux échalotes	Concombres BIO , Sauce thaï au basilic Soupe à la tomate	Velouté de légumes verts Œuf dur BIO mayonnaise	Pastèque Velouté d'épinards
Filet de colin MSC , Sauce au basilic	Sauté de boeuf (régional) , Sauce poivre	Émincé de porc HVE , Sauce indienne	Sauté de poulet BIO , Sauce provençale	Jambon blanc VPF , Sauce cocktail
Pommes de terre vapeur locales Poêlée de légumes	Farfalle BIO Carottes au jus	Riz BIO pilaf Brocolis	Gnocchi , Sauce crème Navets glacés	Frites fraîches locales , Potatoes au paprika Salade verte , Vinaigrette
Brie	Yaourt nature BIO	Mimolette	Emmental BIO	Edam
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Crème brûlée

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 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

Repas américain				
Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
Melon jaune Velouté de haricots beurre	Carottes et chou blanc façon Coleslaw Crème de céleri et granny smith	Tomates au maïs , Vinaigrette Crème Choisy au fromage frais	Carottes râpées aux oranges , Vinaigrette Soupe de courgettes au fromage au chèvre	Saucisson à l'ail (viande française) Potage Saint Germain
Boulettes au boeuf VBF , Sauce tomate et basilic	Chipolatas	Sauté de poulet BIO , Sauce aux champignons	Sauté de veau VVF , Sauce façon marengo	Lasagnes au saumon du chef
Semoule BIO Courgettes braisées	Pommes de terre locales campagnardes Salade verte	Penne BIO Poêlée maraichère	Pommes de terre grenailles Gratin de brocolis à la béchamel	Chiffonnade de salade verte BIO
Tomme blanche	Yaourt nature BIO	Bûchette au lait mélange	Mimolette	Vache qui rit BIO
Fruit de saison	Brownie au chocolat	Fromage blanc sucré	Compote de fruits	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 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Velouté de légumes verts Rosette (viande française) et cornichons	Concombres BIO , Vinaigrette Potage aux carottes (Crécy)	Pastèque Soupe à l'oignon	Macédoine de légumes Bouillon de légumes aux vermicelles	Toast au Camembert , Sauce au miel , Salade verte Crème Choisy au fromage frais
Poisson frais du moment	Hachis Parmentier du chef au bœuf BIO	Carbonade flamande (boeuf local)	Omelette BIO à la ciboulette , Sauce au cheddar	Jambon braisé VPF , Sauce barbecue
Riz BIO Épinards à la crème	Chiffonnade de salade verte BIO	Macaroni BIO Tomates rôties	Frites , Pommes de terre rissolées Chiffonnade de salade verte BIO	Haricots blancs à la tomate Pommes de terre locales persillées
Yaourt nature BIO	Emmental BIO	Mimolette	Brie	Saint Paulin
Fruit de saison	Compote de pommes BIO	Cookie	Fruit de saison BIO	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

Menu du Lundi 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2026

Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1 Octobre	Vendredi 2 Octobre
Betteraves BIO Soupe à l'oignon	Velouté de légumes verts Samoussas aux légumes	Concombres BIO Potage de légumes	Salade mexicaine Velouté de cresson au cerfeuil	Soupe à la tomate Carottes râpées locales , Vinaigrette
Crêpinette , Sauce moutarde	Émincé de bœuf BIO , Sauce Thaï	Pizza reine (mozzarella, jambon VPF, champignon et oignon)	Filet de poulet , Sauce orientale	Beignets au colin MSC , Sauce Tartare
Pommes de terre vapeur locales Courgettes braisées	Nouilles Poêlée de légumes asiatiques	Salade verte	Semoule BIO Légumes de couscous	Potatoes au paprika Poêlée de légumes
Yaourt nature BIO	Mimolette	Vache qui rit BIO	Yaourt nature BIO	Édam
Fruit de saison	Crème dessert coco	Riz au lait , Sauce caramel	Fruit de saison	Clafoutis aux poires

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 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre 2026

Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Mercredi 7 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
Soupe de lentilles Concombres Bio , Vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade Velouté aux champignons	Toast au Maroilles AOP Soupe à l'oignon	Carottes râpées locales , Vinaigrette façon Maltaise Velouté de brocolis	Potage aux poireaux et pommes de terre Potage de légumes
Sauté de porc au curry	Gnocchi sauce fromagère Jambon blanc VPF	Carbonade flamande (boeuf local)	Colin MSC meunière , Sauce Tartare	Sauté de poulet BIO , Sauce tomate
Pommes de terre vapeur locales Courgettes braisées	Salade verte	Pommes de terre rissolées Chiffonnade de salade verte BIO	Riz BIO pilaf Brocolis à l'ail	Torti BIO Ratatouille du chef
Chanteneige BIO	Bûchette au lait mélange	Yaourt nature BIO	Saint Paulin	Emmental BIO
Fruit de saison BIO	Yaourt aromatisé LOCAL	Tarte au sucre	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 12 Octobre au Vendredi 16 Octobre 2026

Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
Carottes râpées à l'orange Velouté de courgettes	Concombres BIO , Vinaigrette Potage aux endives	Bouillon de légumes aux vermicelles Crêpe au fromage	Velouté de potiron au curry Salade fromagère	Velouté de haricots beurre Céleri rave sauce rémoulade
Hachis Parmentier du chef	Émincé de dinde LABEL ROUGE , Sauce façon blanquette	Poisson frais du moment , Sauce orientale	Rôti de veau , Sauce forestière	Chipolatas
Chiffonnade de salade verte BIO	Purée de pommes de terre Poêlée de légumes	Semoule BIO Légumes de couscous	Coquillettes BIO Carottes façon Vichy	Pommes de terre paillasson Haricots beurre persillés
Mimolette	Yaourt nature BIO	Edam	Brie	Vache qui rit BIO
Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes

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 19 Octobre au Vendredi 23 Octobre 2026

Lundi 19 Octobre	Mardi 20 Octobre	Mercredi 21 Octobre	Jeudi 22 Octobre	Vendredi 23 Octobre
Salade de haricots verts Bio Velouté de petits pois	Velouté de chou-fleur BIO Carottes râpées locales	Salade de pommes de terre, cornichons et persil Velouté de haricots verts	Macédoine à la mayonnaise Soupe aux choux	Chiffonnade de salade verte BIO fromagère Soupe à la tomate
Filet de poulet BBC au thym	Bolognaise au boeuf BIO	Pizza aux trois fromages	Sauté de boeuf local au paprika	Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth
Purée de potiron	Penne BIO	Chiffonnade de salade verte BIO	Pomme de terre locale campagnarde Ratatouille bio	Riz BIO Haricots beurre persillés
Tomme noire	Yaourt nature BIO	Emmental BIO	Bûchette au lait mélange	Edam
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Clafoutis aux pommes	Poire au chocolat	Liégeois à la 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

Menu du Lundi 26 Octobre au Vendredi 30 Octobre 2026

				Repas Halloween
Lundi 26 Octobre	Mardi 27 Octobre	Mercredi 28 Octobre	Jeudi 29 Octobre	Vendredi 30 Octobre
Salade de lentilles Potage aux endives	Carottes râpées locales , Vinaigrette à la ciboulette Velouté de légumes verts	Céleri rave sauce rémoulade Velouté Dubarry (chou fleur BIO)	Betteraves BIO Potage aux carottes (Crécy)	Bouillon de vermicelles curry coco Macédoine à la mayonnaise
Filet de colin MSC au citron	Sauce carbonara (Lardons CE2)	Sauté d'agneau au curry et fromage blanc	Tortellini ricotta épinards	Rôti de dinde , Sauce forestière
Bulgour BIO Fondue d'épinards à l'ail	Penne BIO	Semoule BIO Brunoise de légumes	Chiffonnade de salade verte BIO	Pommes de terre locales persillées Purée de potiron
Yaourt nature BIO	Vache qui rit BIO	Tomme blanche	Emmental BIO	Mimolette
Fruit BIO de saison	Entremets au chocolat	Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille	Gâteau moelleux du chef à l'orange , Coulis de fruits rouges

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.