






















INSTITUTION NOTRE DAME HAM

Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

| Lundi 22 Juin | Mardi 23 Juin | Jeudi 25 Juin | Vendredi 26 Juin |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none">  Pastèque  Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette Entrée du jour | <ul style="list-style-type: none">  Concombre à la grecque  Carottes râpées locales , Vinaigrette Entrée du jour | Menu à thème de fin d'année | <ul style="list-style-type: none">  Tomates , Vinaigrette Saucisson à l'ail Entrée du jour |
| <ul style="list-style-type: none"> Rôti de porc local  Bolognaise de pois BIO | <ul style="list-style-type: none">  Omelette aux fines herbes Filet de colin MSC au citron | | <ul style="list-style-type: none"> Risotto de colin MSC aux crevettes et parmesan AOP Risotto au poulet et à la mozzarella |
| <ul style="list-style-type: none">  Tortis HVE  Carottes braisées | <ul style="list-style-type: none">  Frites  Courgettes braisées | | <ul style="list-style-type: none">  Riz  Petits pois aux oignons |
| Fromage | Fromage | | Fromage |
| <ul style="list-style-type: none">  Pot de glace  Fruit de saison  Riz au lait | <ul style="list-style-type: none">  Fruit de saison Liégeois au chocolat  Donut | | <ul style="list-style-type: none">  Fromage blanc et muesli au miel  Fruit de saison  Compote de pommes |

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCSLille Métropole :477181010- Siège social:384Rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.