

# INSTITUTION NOTRE DAME HAM

## Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Lundi 18 Mai

Mardi 19 Mai

Jeudi 21 Mai

Vendredi 22 Mai  
Journée labellisée

<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates mozzarella, Vinaigrette balsamique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte , Vinaigrette</li> </ul>	<p>Menu à thème</p>  <p>Ce midi, Api déballe le tapis rouge au</p> <h3>Festival de Cannes</h3> <p>LE JEUDI 21/05</p> <p>DANS VOTRE RESTAURANT API</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes <b>LOCALES</b> râpées aux oranges</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Boulettes de blé façon thai , Sauce à la crème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomate farcie</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de <b>colin MSC</b> en croûte d'herbes</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes au persil plat Pommes de terre rissolées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riz jaune</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Coquillettes HVE</b></li> <li><b>Courgettes BIO</b> braisées</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Maroilles AOP</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Compote de <b>pomme HVE</b> et fraise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liégeois au chocolat</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Yaourt local</b></li> </ul>

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.