INSTITUT MONTALEMBERT

Menu du Mardi 1 Septembre au Vendredi 4 Septembre 2026

Mardi 1 Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
Tomates , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette Salade de brocoli feta	Concombres , Vinaigrette Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre Salade d'épinards et tomates	
Merguez , Jus à l'oriental Filet de merlu MSC , Sauce aux épices	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Filet de colin MSC , Sauce dieppoise	Bolognaise de pois BIO Pâtes farcies aux fromages sauce tomate
Légumes couscous Semoule HVE	Frites Courgettes braisées	Farfalles HVE Salade verte
Laitage	Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Donut Compote de pommes	Tarte aux abricots et amandes Fruits de saison Salade de fruits du chef	Fruit de saison Liégeois au chocolat Yaourt aux fruits

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

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.

INSTITUT MONTALEMBERT

Menu du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Menu Italie - Menu du chef Vendredi 11 Septembre
	Concombres , Vinaigrette Melon Salade de riz façon niçoise avec œufs , Vinaigrette	Pastèque Gaspacho Salade de pommes de terre et œuf dur	
Sauté de poulet aux olives Filet de hoki MSC , Sauce nantua	Sauté de bœuf, carottes et crème Filet de merlu MSC , Sauce citron	Omelette fromagère Rougail à la saucisse végétale	
Haricots beurre persillés Semoule HVE	Pommes de terre rôties Poêlée d'aubergines	Riz pilaf Brocolis aux oignons	
Assortiments de fromages Laitage	Laitage	Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Fromage blanc à la confiture de fraises Éclair au chocolat	Yaourt aux fruits Fruits de saison Ile flottante du chef	Cake au fromage blanc et fruits du chef Fruits de saison Compote de pommes et bananes	

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

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.

INSTITUT MONTALEMBERT

Menu du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
	Melon Houmous du chef et ses croûtons Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	Saucisson à l'ail , Cornichons Carottes HVE à l'orientale Pastèque	
Cuisse de poulet rôti aux herbes , Sauce ketchup Filet de colin MSC au citron	Quiche au fromage du chef Falafels , Sauce blanche	Colin MSC pané Sauté de boeuf	Carbonara de saumon MSC Boulettes à l'agneau , Sauce curry coco
Riz pilaf Ratatouille	Haricots verts à l'ail Boulgour	Piperade Purée de pommes de terre	Coquillettes HVE Aubergines gratinées
Assortiments de fromages Laitage	Laitage	Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Coupe à la banane et au chocolat Flan nappé au caramel	Crème dessert à la vanille Fruits de saison Compote de pêches	Bâtonnet de glace au chocolat Fruits de saison Fromage blanc à la cassonade	Fruits de saison Yaourt aux fruits Crème dessert au caramel

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

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.

INSTITUT MONTALEMBERT

Menu du Lundi 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
	Melon Salade de champignons, branche de céleri au fromage blanc Salade de lentilles , Vinaigrette	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Pastèque Macédoine mayonnaise	
Omelette fromagère Sauté de dinde , Sauce tomate	Quiche ricotta épinards Cordon bleu végétarien	Lasagnes Bolognaise du chef Filet de colin MSC , Sauce Napolitaine	Filet de merlu MSC , Sauce beurre blanc Rôti de bœuf VBF à la texane
Petits pois et carottes Riz Madras	Semoule HVE Légumes tajine	Salade verte Riz créole	Haricots verts à l'étuvée Tortis HVE , Sauce tomate
Assortiments de fromages Laitage	Laitage	Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Liégeois à la vanille Glace à l'eau	Yaourt aromatisé Fruits de saison Compote de pommes et banane du chef	Moelleux au chocolat au lait du chef Fruits de saison Compote de fruits	Salade de fruits du chef Fruits de saison Crème dessert au chocolat

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

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.

INSTITUT MONTALEMBERT

Menu du Lundi 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2026

Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Jeudi 1 Octobre	Vendredi 2 Octobre
	Tomates mozzarella , Vinaigrette Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette Radis , Beurre	Carottes Locales râpées , Vinaigrette Melon Salade de haricot blanc au pesto	
Saucisses de Strasbourg Filet de hoki MSC , Sauce nantua	Sauté de poulet Tikka Masala Omelette	Sauté de bœuf au paprika Beignets au poisson , Sauce tartare	Filet de lieu MSC , Sauce aux agrumes Escalope de porc , sauce Dijonnaise
Purée de pommes de terre Carottes aux oignons	Haricots verts à l'étuvée Riz pilaf	Pennes HVE Courgettes braisées	Brocolis Semoule HVE
Assortiments de fromages Laitage	Laitage	Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Liégeois à la vanille Fruits de saison Yaourt aromatisé LOCAL	Fruits de saison Compote de fruits Donut	Cake aux poires Fruits de saison Compote de pommes	Fruits de saison Mousse au chocolat Fromage blanc à la confiture de fraises

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

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.

INSTITUT MONTALEMBERT

Menu du Lundi 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre 2026

Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Carottes Locales râpées , Vinaigrette Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes	Tomates au basilic , Vinaigrette Lentilles corail façon houmous au persil et son toast Salade de chou rouge aux pommes , Vinaigrette	
Cuisses de poulets à la texane Filet de hoki MSC , Sauce citron	Rôti de bœuf , Sauce charcutière Waterzooï de colin MSC	Chili sin carne pois BIO Omelette au cheddar	Lasagnes au saumon et aux épinards Escalope de dinde , Sauce crème
Frites Tomates à la provençale	Gratin d'épinard Coeur de blé	Riz pilaf Brocolis à l'ail	Salade verte Pommes de terre au four
Assortiments de fromages Laitage	Laitage	Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Compote de pommes Liégeois à la vanille	Pot de glace Fruits de saison Yaourt aux fruits	Cake marbré au chocolat du chef Fruits de saison Flan au caramel	Salade de fruits du chef Fruits de saison Yaourt aromatisé

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

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.

INSTITUT MONTALEMBERT

Menu du Lundi 12 Octobre au Vendredi 16 Octobre 2026

Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
	Salade de thon au maïs , Vinaigrette Radis , Beurre Pâté de campagne	Butternut râpée au fromage blanc Œuf dur mayonnaise Choux fleurs sauce cocktail	
Rougail à la saucisse végétale Boulettes de blé à la tomate et au basilic	Poulet au curry et au lait de coco Tortilla aux pommes de terre	Cordon bleu de dinde Filet de hoki MSC , Sauce au citron	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Chipolatas
Riz pilaf Petits pois aux oignons	Blé nature , Sauce tomate Potimarron rôti	Carottes glacées Spaghettis sanguinolent	Haricots verts à l'ail Semoule HVE
Assortiments de fromages Laitage	Laitage	Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Panna cotta et coulis de fraise à l'italienne Fruits de saison Yaourt aromatisé	Banane à la crème anglaise Flan au caramel Fruits de saison	Riz au lait , Coulis de mangue Fruits de saison Liégeois à la vanille	Compote de pommes Crème dessert au caramel Fruits de saison

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

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.