

INSTITUT MONTALEMBERT

Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

Journée Pédagogique

Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Jeudi 7 Mai
	<ul style="list-style-type: none">  Taboulé (semoule HVE)   Salade verte , Vinaigrette  Tomates , Vinaigrette 	
<ul style="list-style-type: none"> Escalope Viennoise , Sauce tomate basilic Carbonara de saumon MSC  	<ul style="list-style-type: none"> Chili con carne  Omelette fromagère 	
<ul style="list-style-type: none">  Tortis HVE   Carottes aux oignons jaunes 	<ul style="list-style-type: none">  Demi courgette rôtie au four aux herbes  Riz créole 	
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages  Laitage 	<ul style="list-style-type: none">  Laitage 	
<ul style="list-style-type: none">  Yaourt aux fruits  Fruits de saison  Gaufre au sucre glace 	<ul style="list-style-type: none">  Fruits de saison Liégeois à la vanille  Compote de pommes 	

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

Lundi 4 Mai



Recettes	Ingrédients	Allergènes
Plat principal		
Escalope Viennoise	Viennoise à la dinde	Céréales contenant du gluten, Oeufs et produits à base d'oeufs
Sauce tomate basilic	Ail, Basilic, Cumin, Eau de ville, Farine de blé, Margarine, Oignon, Paprika, Poivre gris, Poivron vert, Sel fin, Tomate	Céréales contenant du gluten
Carbonara de saumon MSC	Crème fraîche, Curry, Eau de ville, Échalote, Jaune d'oeuf liquide, Lait de vache, Margarine, Poivre gris, Saumon, Sel fin	Lait et produits à base de lait, Oeufs et produits à base d'oeufs, Poissons et produits à base de poissons
Accompagnement		
Tortis HVE	Eau de ville, Huile, Poivre gris, Sel fin, Torti	Céréales contenant du gluten
Carottes aux oignons jaunes	Carotte, Margarine, Oignon, Poivre blanc, Sel fin	
Fromage		
Assortiments de fromages	Brie, Comté, Mimolette, Saint Nectaire	Lait et produits à base de lait
Laitage	Yaourt aromatisé, Yaourt nature sucré	Lait et produits à base de lait
Dessert		
Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Lait et produits à base de lait
Fruits de saison	Banane, Orange, Poire, Pomme bicolore	
Gaufre au sucre glace	Gaufre, Sucre glace	Céréales contenant du gluten, Lait et produits à base de lait, Oeufs et produits à base d'oeufs

INSTITUT MONTALEMBERT

Mardi 5 Mai

Recettes	Ingrédients	Allergènes
Entrées		
Taboulé (semoule HVE)	Concombre, Eau de ville, Huile, Jus de fruits, Menthe, Oignon, Poivre gris, Sel fin, Semoule de blé, Tomate	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Céréales contenant du gluten
Salade verte	Salade batavia	
Vinaigrette	Eau de ville, Huile, Moutarde, Poivre blanc, Sel fin, Vinaigre d'alcool	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Moutarde
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Eau de ville, Huile, Moutarde, Poivre blanc, Sel fin, Vinaigre d'alcool	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Moutarde
Plat principal		
Chili con carne	Ail, Boeuf Haché, Carotte, Cumin, Haricot rouge, Huile, Maïs, Oignon, Paprika, Poivre blanc, Poivron vert, Sel fin, Tomate	
Omelette fromagère	Fromage, Huile, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Poivre blanc, Sel fin	Lait et produits à base de lait, Oeufs et produits à base d'oeufs
Accompagnement		
Demi courgette rôtie au four aux herbes	Ail, Ciboulette, Courgette, Huile, Persil plat, Poivre gris, Sel fin, Thym	
Riz créole	Eau de ville, Margarine, Poivre blanc, Riz long, Sel fin	
Fromage		
Laitage	Yaourt aromatisé, Yaourt nature sucré	Lait et produits à base de lait
Dessert		
Fruits de saison	Banane, Orange, Poire, Pomme bicolore	
Liégeois à la vanille	Liégeois	Lait et produits à base de lait
Compote de pommes	Compote	