



Institut Saint Dominique Mortefontaine



Semaine du 12 au 16 mars 2018



L'épice du mois : la cannelle

MIDI

LUNDI 12

Ste Justine

Carottes râpées vinaigrette - chou rouge - salade au surimi
Jambon braisé sauce poivre - rôti de bœuf
Petits pois - carottes - pommes vapeur
Fromage - yaourt nature
Eclair au chocolat - fruit - mousse au citron

MARDI 13

St Rodrigue

Haricots verts vinaigrette - pâté de campagne - pomelos
Steak haché - blanquette de veau
Tortis - brocolis - cordiale de légumes
Fromage - yaourt nature
Fruit - liégeois chocolat - entremets pistache

MERCREDI 14

Ste Mathilde

Céleri râpé - friand à la viande - c.de palmiers aux crevettes
Escalope de volaille - rôti de porc aux pruneaux
Frites - chou romanesco
Fromage - yaourt nature
Crème vanille - fruit - petits suisses

JEUDI 15

Ste Louise

Œuf dur mayonnaise - endives au bleu - betteraves au maïs
Rôti d'agneau - wings de poulet
Haricots verts - flageolets - carottes
Fromage - yaourt nature
Yaourt aromatisé - compote de poire - riz au lait

VENDREDI 16

Ste Bénédicte

Taboulé - macédoine de légumes - radis beurre
Filet de colin au citron - nuggets de poisson
Fondue de poireaux - riz - choux de Bruxelles
Fromage - yaourt nature
Fruit - tarte aux pommes - mousse au chocolat

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Institut Saint Dominique Mortefontaine



Semaine du 19 au 23 mars 2018



L'épice du mois : la cannelle

MIDI

LUNDI 19

St Joseph

Macédoine mayonnaise - friand au fromage - chou-fleur sauce cocktail
Carbonnade flamande - cordon bleu
Pâtes - gratin de courgettes - carottes
Fromage - yaourt nature
Fruit - donuts - crème au café

MARDI 20

Printemps

Betteraves rouges vinaigrette - coleslaw - terrine de poisson
Cervelas obernois - Rôti de dinde
Cœur de blé à la tomate - navets caramélisés - ratatouille
Fromage - yaourt nature
Liégeois café - riz au lait - fruit

MERCREDI 21

Ste Clémence

Endives aux noix - pizza - champignons à la crème
Hachis Parmentier - jambon
Salade verte - purée - haricots beurre
Fromage - yaourt nature
Crème caramel - brioche perdue - fruit

JEUDI 22

Ste Léa

Rosette - avocat aux crevettes - fenouil aux pommes
Haut de cuisse de poulet - merguez
Légumes couscous - semoule
Fromage - yaourt nature
Compote de poire - fruit - clafoutis aux cerises

VENDREDI 23

St Victorien

Salade de riz - rillettes de thon - pousses de soja
Croustillant au saumon - cœur de merlu à la crème
Brocolis - pommes vapeur - salsifis
Fromage - yaourt nature
Fruit - mousse au chocolat - petits suisses aromatisés

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Institut Saint Dominique Mortefontaine



Semaine du 26 au 30 mars 2018



L'épice du mois : la cannelle

MIDI

LUNDI 26

Ste Larissa

Radis beurre - pâté de foie - artichaut à l'échalote
Rôti de porc au jus - paupiette de veau aux champignons
Lentilles - poêlée de légumes - épinards à l'ail
Fromage - yaourt nature
Petits suisses aromatisés - brownies - fruit

MARDI 27

St Habib

Terrine de poisson - chou râpé - crêpe au fromage
Paleron braisé - sauté de dinde marengo
Carottes au jus - pâtes - courgettes
Fromage - yaourt nature
Fruit - pomme cuite caramel - panna cotta à la framboise

MERCREDI 28

St Gontran



Cake aux légumes & à la cannelle - asperges mayo - poireaux vinaigrette
Omelette au fromage - chipolatas
Salade - pommes vapeur - haricots verts
Fromage - yaourt nature
Fruit - fromage blanc - gaufre

JEUDI 29

St Gladys

Concombres vinaigrette - carottes râpées - haricots rouges
Brochette de volaille aux épices - lasagnes à la bolognaise
Brunoise de légumes - boulgour - salade
Fromage - yaourt nature
Tarte aux fruits - fruit - yaourt aromatisé

VENDREDI 30

St Amédée

Salade de perles - sardines à l'huile - salade fromagère
Filet de merlu au citron - calamars à la romaine
Chou-fleur - riz - julienne de légumes
Fromage - yaourt nature
Entremets pistache - fruit - pain d'épices

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Institut Saint Dominique Mortefontaine



Semaine du 02 au 06 avril 2018



l'épice du mois : le paprika

MIDI

LUNDI 02

Lundi de Pâques



MARDI 03

St Richard

Taboulé - concombres à la crème - radis beurre
Sauté de porc à la dijonnaise - normandin de veau
Haricots beurre - pâtes - champignons sautés
Fromage - yaourt nature
Fruit - poire au sirop - tarte au citron

MERCREDI 04

St Isidore

Salade coleslaw - betteraves rouges - salade aux croutons
Escalope de dinde à la crème - omelette aux lardons
Frites - ratatouille
Fromage - yaourt nature
Compote - crumble aux fruits rouges - fruit

JEUDI 05

Ste Irène

Salade de tomates - macédoine vinaigrette - pomelos
Bœuf aux olives - cuisse de poulet basquaise
Purée de pommes de terre - purée de carottes - chou-fleur
Fromage - yaourt nature
Pâtisserie de Pâques

VENDREDI 06

St Marcellin

Mousse de foie - piémontaise - céleri à la moutarde
Hoki au citron - brochette de poisson
Brocolis - semoule - endives braisées
Fromage - yaourt nature
Fruit - crème vanille - tarte aux abricots

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Institut Saint Dominique Mortefontaine



Semaine du 09 au 13 avril 2018



L'épice du mois : le paprika

MIDI

LUNDI 09

St Gautier

Pomelos au sucre - carottes râpées - saucisson à l'ail

Poulet au lait de coco et paprika - faux-filet sauce béarnaise



Pâtes - haricots verts - gratin de blettes

Fromage - yaourt nature

Mousse au chocolat - glace - fruit

MARDI 10

St Fulbert

Surimi sauce cocktail - salade niçoise - avocat

Blanquette de veau - merguez

Carottes - pommes vapeur - chou vert

Fromage - yaourt nature

Fruit - tarte au chocolat - litchis au sirop

MERCREDI 11

St Stanislas

Poireaux vinaigrette - pâté de campagne - salade de pâtes

Boulettes de bœuf sauce tomate - rôti de dinde aux abricots

Boullgour - brunoise de légumes

Fromage - yaourt nature

Fruit - île flottante - cake marbré

JEUDI 12

St Jules

Chou rouge aux pommes - taboulé - feuilleté au chèvre

Omelette aux herbes - rôti de porc à l'estragon

Potatoes - salade - cordiale de légumes

Fromage - yaourt nature

Flan nappé caramel - fruit - entremets pistache

VENDREDI 13

Ste Ida

Haricots beurre vinaigrette - œuf dur mayo - betteraves vinaigrette

Aile de raie au beurre blanc - joue de porc à la moutarde

Courgettes braisées - riz - tomates au four

Fromage - yaourt nature

Tarte aux pommes - fruit - petits suisses

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Institut Saint Dominique Mortefontaine



Semaine du 16 au 20 avril 2018



l'épice du mois : le paprika

MIDI

LUNDI 16

St Benoît-Joseph

Friand à la viande - salade de soja - salade aux dés de mimolette
Bœuf mode - palette à la provençale
Brocolis - pommes campagnardes - navets
Fromage - yaourt nature
Fruit - tarte bourdaloue - crème au café

MARDI 17

St Anicet

Tomates vinaigrette - pâté de foie - macédoine de légumes
Cordon bleu - saumonette aux câpres
Petits légumes - pâtes - fondue de poireaux
Fromage - yaourt nature
Cocktail de fruits - semoule au lait - fruit

MERCREDI 18

St Parfait

Chou-fleur à la croque - radis beurre - nems
Sauté de porc - wings de poulet
Semoule - légumes couscous
Fromage - yaourt nature
Fromage blanc au coulis de framboise - muffin

JEUDI 19

Ste Emma

Concombres vinaigrette - céleri remoulade - rillettes de thon
Sauté de canard à l'orange - tomates farcies
Pommes boulangères - carottes au curry - haricots verts
Fromage - yaourt nature
Fruit - paris brest - petits suisses aromatisés

VENDREDI 20

Ste Odette

Salade fromagère - carottes râpées - maquereaux
Filet de colin sauce aurore - brochette de poisson pané
Epinards - riz pilaf - ratatouille
Fromage - yaourt nature
Velouté aux fruits mixés - fruit - ananas au sirop

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Institut Saint Dominique Mortefontaine

api

Semaine du 7 au 11 mai 2018



L'épice du mois : poivre du Sichuan

MIDI

LUNDI 07

Ste Gisèle

Œuf mimosa - salade de thon - chou blanc aux pommes

Côte de porc à la moutarde - lasagnes

Lentilles - carottes - salade

Fromage - yaourt nature

Fruit - donuts nature - compote de pomme

MARDI 08

Victoire 1945



MERCREDI 09

St Pacôme

Courgettes râpées - surimi - tomates au basilic

Steak haché - pavé de saumon sauce oseille

Pommes rissolées - fondue de poireaux

Fromage - yaourt nature

Crème praliné - fruit - fromage blanc au coulis de fraise

JEUDI 10

Ascension

VENDREDI 11

Ste Estelle

Carottes râpées vinaigrette - friand à la viande - pomelos

Saumonette au citron - sauté de dinde aux poivrons

Epinards à la crème - riz - haricots verts

Fromage - yaourt nature

Beignet au chocolat - fruit - entremets vanille

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.