



# Institut Saint Dominique Mortefontaine



Semaine du 14 au 18 mai 2018



*L'épice du mois : poivre du Sichuan*

## MIDI

### LUNDI 14

St Matthias

Carottes râpées - salade au surimi - piémontaise

Omelette au fromage - escalope viennoise

Pâtes - haricots verts - brocolis

Fromage - yaourt nature

Yaourt aromatisé - fruit - mousse au citron

### MARDI 15

Ste Denise

Friand à la viande - betteraves rouges - endives au fromage

Tajine de bœuf - normandin de veau

Semoule - légumes couscous - petits pois

Fromage - yaourt nature

Fruit - glace - compote de poire

### MERCREDI 16

St Honoré

Céleri rémoulade - pomelos - pâté de foie

Rôti de porc aux agrumes - lasagnes à la bolognaise

Chou-fleur - pommes vapeur - salade verte

Fromage - yaourt nature

Tarte aux pommes - fruit - entremets au chocolat

### JEUDI 17

St Pascal

Concombres vinaigrette - œuf dur - artichauts en salade

Haut de cuisse de poulet - côte de porc tex mex

Pommes rissolées - ratatouille - choux de Bruxelles

Fromage - yaourt nature

Crème caramel - fruit - cocktail de fruits au sirop

### VENDREDI 18

St Eric

Radis beurre - chou rouge aux pommes - salade de lentilles

Poisson meunière - jambon braisé

Riz - épinards - courgettes à la béchamel

Fromage - yaourt nature

Fruit - beignet - 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 21 au 25 mai 2018



*L'épice du mois : poivre du Sichuan*

**MIDI**

**LUNDI 21**

Lundi de Pentecôte

Lundi  
de Pentecôte

**MARDI 22**

St Emile

Haricots verts vinaigrette - perles marines - betteraves bulgares  
Hachis parmentier - sauté de porc  
Salade verte - purée - brocolis  
Fromage - yaourt nature  
Fruit - yaourt aux fruits - liégeois au café

**MERCREDI 23**

St Didier

Asperges vinaigrette - champignons vinaigrette - salade au thon  
Escalope de volaille à la crème - paupiette de veau  
Frites - julienne de légumes  
Fromage - yaourt nature  
Entremets - pomme au four - fruit

**JEUDI 24**

St Donatien

Melon - tomates vinaigrette - salade de maïs  
Gigôt d'agneau aux herbes - saucisse de Toulouse  
Brunoise de légumes - riz - champignons poêlés  
Fromage - yaourt nature  
Tarte au citron - flan vanille - fruit

**VENDREDI 25**

Ste Sophie

Salade de pâtes - pomelos - saucisson sec  
Hoki pané - rôti de dinde au jus  
Navets - semoule - fondue de poireaux  
Fromage - yaourt nature  
Fruit - riz au lait - pêche 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



Semaine du 28 mai au 1er juin 2018



*L'épice du mois : poivre du Sichuan*

## MIDI

### LUNDI 28

St Germain

Œuf dur mayonnaise - pizza - concombres vinaigrette  
Sauté de dinde aux poivrons - steak haché  
Blé - macédoine de légumes - chou romanesco  
Fromage - yaourt nature  
Fruit - crème praliné - yaourt aromatisé

### MARDI 29

St Aymar

Coleslaw - pastèque - salade de cœurs de palmiers  
Jambon braisé - wings de poulet  
Haricots verts - p. campagnardes - salsifis à la tomate  
Fromage - yaourt nature  
Fromage blanc - tarte aux fruits - fruit

### MERCREDI 30

St Ferdinand

Melon - avocat - haricots verts en salade  
Boulettes d'agneau - rôti de porc au thym  
Semoule - carottes au curry  
Fromage - yaourt nature  
Riz au lait - poire au sirop - fruit

### JEUDI 31

Visitation

Pâté en croute - tomates à la ciboulette - carottes râpées  
Carbonnade flamande - cervelas obernois  
Poêlée maraîchère - pâtes - navets braisés  
Fromage - yaourt nature  
Cocktail de fruits - panna cotta - fruit

### VENDREDI 01

St Justin

Lentilles vinaigrette - radis beurre - melon  
Filet de merlu à l'oseille - escalope de volaille à l'estragon  
Riz - brunoise de légumes - chou braisé  
Fromage - yaourt nature  
Fruit - éclair au chocolat - compote de pomme

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 4 au 8 juin 2018



*L'épice du mois : le piment d'espelette*  
**MIDI**

**LUNDI 04**

Ste Clotilde

Tomates vinaigrette - salade piémontaise - pastèque  
Chipolatas - escalope de volaille  
Courgettes - semoule - brocolis  
Fromage - yaourt nature  
Yaourt aux fruits - fruit - glace

**MARDI 05**

St Igor

Terrine de poisson - saucisson sec - concombres vinaigrette  
Bœuf à la provençale - paupiette de veau  
Pâtes - carottes - petits pois  
Fromage - yaourt nature  
Fruit - tarte aux pommes - crème caramel

**MERCREDI 06**

St Norbert

Pizza - macédoine de légumes - melon  
Omelette aux fines herbes - steak haché  
Pommes rissolées - chou romanesco  
Fromage - yaourt nature  
Fruit - cocktail de fruits - flan pâtissier

**JEUDI 07**

St Gilbert

Radis beurre - salade mexicaine - asperges vinaigrette  
Pilons de poulet - tomates farcies  
Riz - haricots beurre - salsifis  
Fromage - yaourt nature  
Pâtisserie - fruit - yaourt aromatisé

**VENDREDI 08**

St Médard

Salade roméo (carottes-céleri-maïs) - taboulé - tomates  
Calamars à la romaine - sauté de porc à l'estragon  
Epinards à la crème - semoule - ratatouille  
Fromage - yaourt nature  
Mousse au chocolat - fruit - donuts

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 11 au 15 juin 2018

*L'épice du mois : le piment d'espelette*



## MIDI

### LUNDI 11

St Barnabé

Concombres vinaigrette - œuf mimosa - tomates au basilic  
Cordon bleu - rôti de boeuf  
Brocolis - purée - haricots verts  
Fromage - yaourt nature  
Flan nappé - fruit - pêche au sirop

### MARDI 12

St Guy

Betteraves rouges à l'échalote - salade de perles - salade à la mimolette  
Sauté de porc forestier - boulettes d'agneau  
Champignons - semoule - légumes couscous  
Fromage - yaourt nature  
Fruit - mousse au citron - tarte bourdaloue

### MERCREDI 13

St Antoine

Pastèque - tomates à la fête - courgettes râpées  
Rôti de dinde au jus - cervelas obernois  
Printanière de légumes - blé  
Fromage - yaourt nature  
Beignet - fruit - petits suisses

### JEUDI 14

Ste Elisée

Carottes râpées - pomelos - pois chiches en salade  
Paleron braisé - merguez  
Tomates au four - pâtes - choux de Bruxelles  
Fromage - yaourt nature  
Mousse framboise litchi - glace - fruit

### VENDREDI 15

Ste Germaine

Saucisson à l'ail - radis beurre - melon  
Pavé de saumon au beurre blanc - poulet au curry  
Blettes - pommes vapeur - courgettes  
Fromage - yaourt nature  
Fruit - fromage blanc coulis de fraise - velouté aux fruits

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 18 au 22 juin 2018



*L'épice du mois : le piment d'espelette*  
**MIDI**

**LUNDI 18**

Ste Léonce

Melon - courgettes râpées - friand au fromage  
Tomates farcies - jambon braisé  
Blé - cordiale de légumes - carottes à l'estragon  
Fromage - yaourt nature  
Entremets pistache - fruit - crème vanille

**MARDI 19**

St Romuald

Rillettes de thon - haricots verts mimosa - salade fromagère  
Blanquette de veau à l'ancienne - lasagnes à la bolognaise  
Riz - légumes du pot - salade  
Fromage - yaourt nature  
Fruit - tarte au citron - compote d'abricots

**MERCREDI 20**

St Silvère

Chou fleur sauce cocktail - tomates vinaigrette - surimi  
Steak haché - rôti de porc aux agrumes  
Frites - salade  
Fromage - yaourt nature  
Fruit - salade de fruits frais - riz au lait

**JEUDI 21**

Eté



Pastèque - sardine à l'huile - carottes aux raisins  
Omelette provençale - escalope viennoise  
Ratatouille - semoule - poêlée forestière  
Fromage - yaourt nature  
Panna cotta au coulis de fruits rouges - compote - fruit

**VENDREDI 22**

St Alban

Cœurs de palmiers - salade de pâtes - pomelos  
Colin au citron - emincé de poulet à la noix de coco  
Pâtes - brunoise de légumes - tomates provençales  
Fromage - yaourt nature  
Brownies - fruit - crème praliné

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 25 au 29 juin 2018



*L'épice du mois : le piment d'espelette*  
**MIDI**

**LUNDI 25**

St Prosper



**Muffin basque** - pastèque - champignons sauce cocktail  
Bœuf mode - brandade de poisson  
Carottes à la crème - pommes de terre - haricots beurre  
Fromage - yaourt nature  
Fruit - glace - fromage blanc aromatisé

**MARDI 26**

St Anthelme

Tomates vinaigrette - radis beurre - terrine de lapin  
Paupiette de dinde au curry - rôti de veau au thym  
Courgettes - riz - salade  
Fromage - yaourt nature  
Flan chocolat - fruit - beignet

**MERCREDI 27**

St Fernand

Melon - maquereaux - maïs aux poivrons  
Sauté de porc à l'ananas - tarte au fromage  
Haricots verts - boulgour  
Fromage - yaourt nature  
Crème renversée - fruit - pain d'épices

**JEUDI 28**

Ste Irénée

Haricots verts en salade - mousse de foie - concombres  
Canard à l'orange - palette à la provençale  
Pâtes - navets braisés - ratatouille  
Fromage - yaourt nature  
Fruit - cake - salade de fruits

**VENDREDI 29**

Sts Pierre, Paul

Pomelos au sucre - céleri rémoulade - taboulé  
Poisson meunière - haut de cuisse de poulet  
Epinards - pommes vapeur - brocolis  
Fromage - yaourt nature  
Petits suisses aromatisés - fruits - tarte aux fruits

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.