

# Institut Saint Dominique - Mortefontaine

semaine du 04 au 10 novembre 2019



*En application de la loi EGALIM (Art.L.230-5-6.), 1 choix de menu végétarien sera proposé chaque semaine à compter du 30 Octobre 2019*

**Tarte amandine à l'orange & thé Earl Grey**

**LUNDI 04**  
St Charles

## MIDI

Betteraves rouges / pomelos / terrine de campagne  
Pané fromager / sauté de veau  
Semoule / haricots verts / brocolis  
Kiri / yaourt nature  
Petit Filou / fruits / muffin

**MARDI 05**  
Ste Sylvie

Rillettes de thon / chou blanc aux pommes / salade fromagère  
Bœuf bourguignon / escalope viennoise  
Coquillettes/ carottes au curry/ courgettes  
Samos / yaourt nature  
Pomme granny / entremet chocolat / tarte aux pommes

**MERCREDI 06**  
Ste Bertille

Suggestion du chef

**JEUDI 07**  
Ste Carine



**Carottes à l'orange**  
**Canard à l'orange / saucisse fumée**  
Blé à la tomate / ratatouille / épinards  
Tomme blanche / yaourt nature  
**Tarte orange meringuée / fruits / fromage blanc**

**VENDREDI 08**  
St Geoffroy

Taboulé / coleslaw / chou fleur sauce cocktail  
Merlu sauce citron / cuisse de poulet  
Fondue de poireaux / riz / endives au four  
Camembert / yaourt nature  
Yaourt aromatisé local / flan / 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.

**Quand il gèle en novembre, adieu l'herbe tendre**

# Institut Saint Dominique - Mortefontaine

semaine du 11 au 17 novembre 2019



En application de la loi EGALIM (Art.L.230-5-6.), 1 choix de menu végétarien sera proposé chaque semaine à compter du 30 Octobre 2019

**LUNDI 11**  
ARMISTICE 1918



**MIDI**

**FERIE**

**Tarte amandine à l'orange & thé Earl Grey**

semaine européenne de réduction des déchets du 16 au 24 novembre 2019

**MARDI 12**  
St Christian

Lentilles vinaigrette / oeuf dur / concombres  
Escalope de porc hauts de France / wings de poulet  
Haricots verts / pommes noisettes / chou romanesco  
Coulommiers / yaourt nature  
Banane / liégeois chocolat / yaourt aromatisé

**MERCREDI 13**  
St Brice

Suggestion du chef

**JEUDI 14**  
St Sidoine

Macédoine / carottes râpées / surimi  
Carbonade Flamande / ficelle picarde  
Pommes vapeur / carottes à l'estragon / julienne de légumes  
Emmental / yaourt nature  
Fromage blanc au coulis de fruits rouges / fruits / crème vanille

**VENDREDI 15**  
St Albert

Pâté en croûte / fonds d'artichaut / piémontaise  
Pâtes ricotta épinards / pavé de saumon  
Riz/ brunoise de légumes / navets  
Chanteneige / yaourt nature  
Kiwi / éclair chocolat / crème café

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.

**A la Sainte Elisabeth, tout ce qui porte fourrure n'est pas bête**

# Institut Saint Dominique - Mortefontaine



semaine du 18 au 24 novembre 2019



**Cette semaine, dégustons un menu made in USA**

## MIDI

**LUNDI 18**  
Ste Aude

Carottes râpées / saucisson sec / salade de maïs  
Tajine de légumes et pois chiche / Poulet fermier  
Semoule / légumes couscous / salsifis  
Saint-Paulin / yaourt nature  
Crème caramel / fruits / donut

**Tarte amandine à l'orange & thé Earl Grey**

**semaine européenne de réduction des déchets du 16 au 24 novembre 2019**

**jeudi 31 novembre Beaujolais Nouveau**



**MARDI 19**  
St Tanguy

Maquereau / salade de pâtes / céleri rémoulade  
Blanquette de veau / merguez  
Riz / champignons / chou vert  
Gouda / yaourt nature  
Orange / litchis au sirop / petits filous

**MERCREDI 20**  
St Edmond

Suggestion du chef

**JEUDI 21**  
St Rufus



**Crudités sauce Américaine / salade haricots rouges / salade fromagère**  
**Burger**  
**Frites**  
**Cheddar / yaourt nature**  
**Glace / muffins / fruits**

**VENDREDI 22**  
Ste Cécile

Haricots beurre / salade de perles / crêpe au jambon  
Aile de raie / crêpinette de porc  
Chou fleur / riz / potimarron  
Mimolette / yaourt nature  
Tarte aux pommes / fruits / nappé caramel

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.

**A la sainte Cécile, si on plante des pois, ils deviennent mât**

# Institut Saint Dominique - Mortefontaine

semaine du 25 novembre au 1er décembre 2019



*En application de la loi EGALIM (Art.L.230-5-6.), 1 choix de menu végétarien sera proposé chaque semaine à compter du 30 Octobre 2019*

**Tarte amandine à l'orange & thé Earl Grey**

**LUNDI 25**  
Ste Catherine L.

## MIDI

Friand au fromage / champignons / salade aux croûtons  
Paleron braisé / saucisse fumée  
Ratatouille / blé/ carottes  
Camembert / yaourt nature  
Clémentine / yaourts aromatisés locaux / compote de poire

**MARDI 26**  
Ste Delphine

Chou blanc aux pommes / endives au bleu / saucisson à l'ail  
Cordon bleu / quenelles de veau  
Farfalle / poêlée de légumes / haricots verts  
Yaourt nature sucré / coulommiers  
Compote de pêche / fruits / pain d'épices

**MERCREDI 27**  
St Séverin

Suggestion du chef

**JEUDI 28**  
St Jacques de la M.

Haricots verts / rillettes de thon / oeuf dur  
Steak végétarien / sauté de boeuf aux olives  
Gratin dauphinois/ courgettes / côtes de blettes  
Gouda / yaourt nature  
Pomelos / crème chocolat/ gâteau de semoule

**VENDREDI 29**  
St Saturnin

Concombres / maquereau / carottes à l'orange  
Saumon à l'oseille / calamars à la romaine  
Riz / fondue de poireaux / macédoine de légumes  
Bleu / yaourt nature  
Yaourt aromatisé / fruits / tarte au citron

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.

**Neige de Saint André, peut cent jours durer**

# Institut Saint Dominique - Mortefontaine

semaine du 02 au 08 décembre 2019



*En application de la loi EGALIM (Art.L.230-5-6.), 1 choix de menu végétarien sera proposé chaque semaine à compter du 30 Octobre 2019*

**Tatin carambert**

**LUNDI 02**  
Ste Viviane

## MIDI

Cœurs de palmier / duo de haricots / pâté de campagne  
Sauté de porc à la tomate / paupiette de veau  
Potatoes / salade / haricots beurre  
Vache qui rit / yaourt nature  
Poire locale / mousse au chocolat / fromage blanc

**MARDI 03**  
St François Xavier

Oeuf dur / pizza au fromage / chou rouge  
Pilons de poulet / rôti de boeuf  
Légumes couscous / purée de céleri / semoule à la tomate  
Edam / yaourt nature  
Petit suisse / fruits / crumble fruits rouges

**MERCREDI 04**  
Ste Barbara

Suggestion du chef

**JEUDI 05**  
St Gérard

Carottes au cumin / salade niçoise / sardine à l'huile  
Steak haché / brandade de poisson  
Pâtes / purée de carottes / julienne de légumes  
Samos / yaourt nature  
Pomme locale / gâteau basque / velouté fruit

**VENDREDI 06**  
St Nicolas

Taboulé / betteraves rouges/ salade verte aux noix  
Saumonette / poisson meunière  
Brocolis / riz / petits pois carottes  
Brie / yaourt nature  
Liégeois café / clémentine / panna cotta coulis framboise

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.

**Quand Saint Ambroise voit neiger, de 18 jours de froid nous sommes en danger.**

# Institut Saint Dominique - Mortefontaine

semaine du 09 au 15 décembre 2019



*En application de la loi EGALIM (Art.L.230-5-6.), 1 choix de menu végétarien sera proposé chaque semaine à compter du 30 Octobre 2019*

**Tatin carambert**

**LUNDI 09**  
St Pierre Fourier

## MIDI

Coleslaw / asperges / quiche lorraine  
Omelette / saucisse  
Lentilles / haricots vert / panais au beurre  
Bleu / yaourt nature  
Fromage blanc local / litchis au sirop / fruits

**MARDI 10**  
St Romaric

Céleri rémoulade / carottes râpées / Feuilleté hot dog  
Boeuf carottes / normandin de veau  
Ratatouille / champignons à l'ail / coquillettes  
Emmental / yaourt nature  
Clémentines / glaces / compote de pomme

**MERCREDI 11**  
St Daniel

Suggestion du chef

**JEUDI 12**  
Ste Jeanne F.C.



**Endives aux noix** / rosette / rillettes de poisson  
Paupiette de volaille / côte de porc échine  
Frites / **endives braisées** / salade verte  
Cantadou / yaourt nature  
Abricots au sirop / crème vanille / croisillon aux pommes

**VENDREDI 13**  
Ste Lucie

Salade de maïs / salade de lentilles / terrine de légumes  
Colin à l'aneth / cuisse de poulet  
Choux de bruxelles / boulgour / poêlée forestière  
Coulommiers / yaourt nature  
Banane / muffins / yaourt aromatisé

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.

**Décembre trop beau, l'été dans l'eau!**

# Institut Saint Dominique - Mortefontaine



semaine du 16 au 22 décembre 2019

**Cette semaine, dégustons le menu de Noël**



**Tatin carambert**

**LUNDI 16**  
Ste Alice

## MIDI

Concombres / rillettes / poireaux vinaigrette  
Escalope de porc / sauté de veau à l'estragon  
Légumes couscous / semoule / purée de potiron  
Chèvre / yaourt nature

Beignet au chocolat / compote / entremet pistache

**MARDI 17**  
St Gaël

Artichaut / oeufs mimosa / Salade piémontaise  
Lasagnes bolognaise / gigot d'agneau  
Flageolets/ salade/ carottes  
Saint paulin / yaourt nature  
Clémentines / crème chocolat / cocktail de fruits

**MERCREDI 18**  
St Gatien

Suggestion du chef

**JEUDI 19**  
St Urbain

## MENU DE NOËL



**VENDREDI 20**  
St Théophile



Salade de perles / salade verte aux croûtons/ betteraves rouges  
Merlu sauce Aurore / hoki pané  
Chou vert / riz / epinards béchamel  
Mimolette / yaourt nature  
Crème café / flan nappé caramel / 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.

**Froid et neige en décembre, du blé à revendre !**