

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 2 Septembre au Vendredi 6 Septembre 2024

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Mercredi 4 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
<p>Betteraves rouges , Vinaigrette Melon jaune Œuf dur mayonnaise</p>	<p>Tomates , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette Pâté de campagne</p>	<p>Céleri rave râpé sauce cocktail Friand au fromage Salade de pâtes</p>	<p>Concombres , Vinaigrette Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre Carottes râpées bio</p>	<p>Pastèque Macédoine de légumes à la vinaigrette , Sauce mayonnaise</p>
<p>Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine Poisson MSC meunière</p>	<p>Tortilla de pommes de terre aux oignons Jambon braisé</p>	<p>Sauté de porc à la Provençale Filet de lieu MSC , Sauce à l'estragon</p>	<p>Haut de cuisse de poulet BBC Gratiné de la mer au colin MSC</p>	<p>Filet de merlu MSC , Sauce au citron Merguez</p>
<p>Torsades Bio Brunoise de légumes</p>	<p>Courgettes braisées Pommes de terre sautées</p>	<p>Semoule Bio Haricots verts BIO à l'ail</p>	<p>Riz Bio Rata de légumes hivernale du chef</p>	<p>Tomates rôties Boulgour</p>
<p>Brie</p>	<p>Tomme noire</p>	<p>Bûchette au lait mélange</p>	<p>Mimolette</p>	<p>Petit moulé</p>
<p>Yaourt aromatisé Fruit de saison Crème dessert vanille</p>	<p>Compote de pommes Fruit de saison Suisse fruité</p>	<p>Fruit de saison Clafoutis aux abricots Fromage blanc à la compote</p>	<p>Gâteau au yaourt et aux pommes Fruit de saison Salade de fruits</p>	<p>Fruit de saison Yaourt aux fruits Liégeois chocolat</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 9 Septembre au Vendredi 13 Septembre 2024

Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
Mousse de foie , Cornichons Salade mexicaine Coleslaw	Radis rose , Beurre Concombres , Vinaigrette Salade de coquillettes sauce cocktail	Carottes râpées , Vinaigrette Chou rouge aux raisins et pommes Tartine façon pizza au chorizo	Chou-fleur aux échalotes Pastèque Céleri rémoulade au curry	Taboulé Champignons à l'estragon Crêpe au fromage
Sauté de poulet coulis de tomates basilic Blanquette de saumon	Rôti de porc , Jus lié viande Pavé fromager	Normandin au veau , Sauce forestière Colin d'Alaska MSC , Sauce Dieppoise	Chili sin carne au riz Bio Chili chicken , Riz Bio	Colombo de colin MSC Escalope de dinde , Sauce barbecue
Brocolis Purée de pommes de terre	Lentilles vertes Carottes vapeurs	Pommes de terre à la bougères Épinards à la crème	Salade verte	Cœur de blé Bio Poêlée de courgettes et d'aubergines
Vache picon	Bleu	Bleu	Saint Paulin	Gouda
Fromage blanc à la confiture Fruit de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos	Fruit de saison Ile flottante du chef Yaourt aux fruits	Fruit de saison Flan au chocolat Beignet aux pommes	Cake aux pépites de chocolat Fruit de saison Compote de pommes et banane du chef	Fruit de saison Crème dessert pralinée Salade de fruits

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Plat signature

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2024

Menu à thème

Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
<p>Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Courgettes râpées , Vinaigrette Macédoine de légumes à la vinaigrette Abricots au thon , Abricot au thon</p>	<p>Saucisson à l'ail , Cornichons Radis noir râpé Betteraves rouges , Vinaigrette</p>	<p>Melon IGP Salade Espagnole Cake aux légumes</p>	<p>Abricots au surimi MSC</p>	<p>Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette Haricots beurre au persil Concombres Bulgare</p>
<p>Galette végétale Boulettes à l'agneau à l'Indienne</p>	<p>Pilons de poulet rôtis marinés Filet de colin MSC au citron</p>	<p>Escalope de porc BBC Beignets au poisson , Sauce tartare</p>		<p>Carbonara de saumon Sauce Carbonara</p>
<p>Haricots verts braisés Boullgour</p>	<p>Ratatouille Riz pilaf</p>	<p>Semoule Bio Choux fleurs</p>		<p>Coquillettes Bio Courgettes braisées</p>
<p>Petit moulé</p>	<p>Tomme noire</p>	<p>Bûchette au lait mélange</p>		<p>Édam</p>
<p>Crème dessert vanille Fruit de saison Mousse au chocolat</p>	<p>Coupe à la banane et au chocolat Fruit de saison Compote de pommes</p>	<p>Fruit de saison Fromage blanc à la cassonade Crumble aux pommes VER et aux poires</p>		<p>Fruit de saison Yaourt fermier sucré Bio Crème dessert caramel</p>

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2024

Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<p>Betteraves rouges , Vinaigrette Coleslaw Pastèque</p>	<p>Wrap de carottes râpées Saucisson à l'ail Salade de lentilles , Vinaigrette</p>	<p>Concombres , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise Chou-fleur aux échalotes</p>	<p>Macédoine mayonnaise Salade de perles de pâtes au pesto Salade de tomates et maïs</p>	<p>Crêpe aux champignons Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Céleri-rave aux pommes</p>
<p>Tarte au fromage , Salade verte locale Sauté de dinde</p>	<p>Aiguillettes de poulet aux cornflakes Boulettes au soja à la tomate et au basilic</p>	<p>Jambon blanc Filet de lieu MSC , Sauce aux herbes</p>	<p>Hachis Parmentier du chef Brandade de colin MSC aux petits légumes</p>	<p>Filet de merlu MSC , Sauce crevettes Chipolatas aux herbes</p>
<p>Petits pois et carottes</p>	<p>Fondue d'épinards Bio à la crème Semoule Bio , Sauce tomate au thym</p>	<p>Frites Julienne de légumes à l'huile d'olive</p>	<p>Salade verte locale</p>	<p>Haricots beurre persillés Torsades Bio</p>
<p>Mimolette</p>	<p>Tomme blanche</p>	<p>Camembert</p>	<p>Emmental</p>	<p>Vache picon</p>
<p>Fruit de saison Crème dessert caramel Suisse nature</p>	<p>Yaourt aux fruits Fruit de saison Compote de pommes et banane du chef</p>	<p>Fruit de saison Crème aux œufs Yaourt aromatisé</p>	<p>Cookie Fruit de saison Fromage blanc à la confiture</p>	<p>Salade de fruits Fruit de saison Crème dessert chocolat</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024

Lundi 30 Septembre	Mardi 1 Octobre	Mercredi 2 Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
<p>Tomates mozzarella Rosette Lyonnaise , Cornichons Mousse de betteraves</p>	<p>Pomelos rose Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges Radis rose , Beurre</p>	<p>Salade de blé et maïs Taboulé Haricots verts Bio aux échalotes</p>	<p>Effilochée d'endives , Vinaigrette Houmous de haricots rouges sur toast Chou rouge râpé aux pommes</p>	<p>Salade de pommes de terre, cornichons et persil Carottes râpées , Vinaigrette Flammekueche</p>
<p>Rôti de dinde , Sauce forestière Beignets au poisson</p>	<p>Bœuf à la tomate Omelette aux champignons de Paris</p>	<p>Quiche Lorraine Quiche au fromage du chef</p>	<p>Pavé fromager Émincé de dinde , Sauce curry</p>	<p>Gratin de fruits de mer Escalope de porc , sauce Dijonnaise</p>
<p>Blé à la tomate Carottes aux oignons jaunes</p>	<p>Purée de pommes de terre Courgettes braisées</p>	<p>Salade verte locale</p>	<p>Coquillettes Bio Brocolis</p>	<p>Riz pilaf Poêlée de légumes</p>
<p>Cantal AOP</p>	<p>Mimolette</p>	<p>Tomme blanche</p>	<p>Vache picon</p>	<p>Buchette de Chèvre</p>
<p>Liégeois vanille Fruit de saison Yaourt aromatisé</p>	<p>Fruit de saison Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Yaourt nature Flan nappé caramel Fruit de saison</p>	<p>Gâteau façon brownie Fruit de saison Compote de pommes du chef</p>	<p>Fruit de saison Cocktail de fruits Fromage blanc aux spéculoos</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 7 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024

Lundi 7 Octobre	Mardi 8 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
<p>Chou blanc râpé aux noix et emmental Salade de lentilles à l'echalotes , Vinaigrette Friand au fromage</p>	<p>Salade de coquillettes sauce cocktail Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise Salade de haricots verts , Vinaigrette à l'echalotes</p>	<p>Cervelas Concombres , Vinaigrette Chou rouge râpé aux pommes , Vinaigrette</p>	<p>Céleri rémoulade Houmous du chef et son toast Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette</p>	<p>Toast gratiné à l'emmental Betteraves au maïs , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise</p>
<p>Haut de cuisse de poulet BBC , jus de viande lié aux herbes Filet de hoki MSC , Sauce citron</p>	<p>Sauté de porc au curry Poisson MSC meunière</p>	<p>Pizza reine Pizza aux trois fromages</p>	<p>Lasagnes aux légumes Lasagnes Bolognaise</p>	<p>Calamars à la Romaine , Sauce tartare Brochette de dinde à l'orientale</p>
<p>Potatoes au paprika Piperade</p>	<p>Courgettes braisées Semoule Bio</p>	<p>Mélange de salades</p>	<p>Salade verte locale</p>	<p>Riz Bio Épinards à la crème</p>
<p>Petit moulé</p>	<p>Brie</p>	<p>Gouda</p>	<p>Tomme noire</p>	<p>Mimolette</p>
<p>Compote de pommes et coings Fruit de saison Flan vanille</p>	<p>Pot de glace Fruit de saison Yaourt aux fruits</p>	<p>Fruit de saison Fromage blanc à la compote Crème dessert chocolat</p>	<p>Kobandravina (Gâteau à la banane) Fruit de saison Yaourt sucré</p>	<p>Salade de fruits Fruit de saison Yaourt aromatisé</p>

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre 2024

Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Menu à thème Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
Minis pizzas Salade verte , Vinaigrette Macédoine mayonnaise	Coleslaw , Vinaigrette Taboulé Pâté de campagne	Brocolis aux amandes Betteraves rouges , Vinaigrette à l'echalotes Céleri rave râpé , Vinaigrette	Abricots au thon	Cake aux légumes Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Carottes râpées au maïs
Tajine de légumes Tajine de boulettes à l'agneau	Colombo de dinde aux pêches Vol-au-vent de colin MSC	Émincé de porc Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote		Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Saucisses de Strasbourg
Semoule Bio Légumes tajine	Purée de patates douces Purée de pommes de terre	Pommes de terre persillées Carottes façon Vichy		Haricots verts a l'étuvés Pennes Bio
Petit moulé	Tomme blanche	Gouda		Camembert
Fruit de saison Panna cotta au coulis de cassis Yaourt aromatisé	Flan caramel Fruit de saison Suisse sucré	Fruit de saison Yaourt fermier sucré Bio Liégeois chocolat		Fruit de saison Donut Compote de pommes du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**