

Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Mercredi 3 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
- Melon IGP - Betteraves , Vinaigrette - Friand au fromage	- Salade de tomates et maïs , Vinaigrette - Salade verte , Vinaigrette - Salade de perle HVE, mozzarella et basilic	- Pâté de campagne , Cornichons - Céleri rave râpé sauce cocktail - Cake du chef façon pizza	- Endives aux pommes - Betterave aux pommes - Salade coeur d'artichaut, pink lady, emmental, échalotes	- Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette - Carottes râpées à l'orange - Champignons à la grecque
- Bolognaise - Dos de colin MSC , Sauce à la crème	- Tortillas aux poivrons et olives - Blanc de poulet au curry et au lait de coco	- Sauté de porc local à la provençale - Filet de hoki MSC , Sauce créole	- Marmite de colin MSC aux petits légumes - Colombo de dinde BBC aux pommes	- Filet de merlu MSC , Sauce au citron - Chipolata grillée au thym
Torsade de blé et pois chiches HVE - Petits légumes à la crème	- Courgettes braisées - Pommes de terre grenailles	Riz BIO pilaf - Ratatouille du chef	- Poêlée campagnarde Semoule BIO	- Tomates à la provençale - Boulgour
Brie	Tomme noire	Buchette de Chèvre	Assortiments de fromages	Camembert
- Riz au lait - Fruit de saison - Yaourt aromatisé	- Gâteau au yaourt du chef - Fruit de saison - Compote de pommes	- Fruit de saison - Crème dessert à la vanille - Brownie au chocolat	- Tarte normande aux pommes - Fruit de saison - Fromage blanc aux fruits	- Salade de fruits du chef - Entremets au chocolat - Fruit de saison

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.

Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Mousse de foie , Cornichons  Salade de haricot blanc au pesto  Salade verte , Vinaigrette	 Radis , Beurre  Concombres , Vinaigrette  Salade de coquillettes HVE, tomates, maïs , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette  Chou rouge aux pommes et raisins secs Flammekueche	 Pastèque  Choux fleurs à l'échalote Céleri rave en rémoulade au curry	 Taboulé (semoule HVE)  Champignons aux herbes  Toast gratiné à l'emmental
Sauté de poulet local aux olives Colin MSC en croute de fanes de radis	Filet de lieu MSC Boulettes à l'agneau	Bœuf BBC à la provençale Saumonette MSC rôtie	 Sauce aux petits pois et mozzarella  Omelette aux champignons de Paris	Colombo de colin MSC Jambon braisé local , Sauce barbecue
 Haricots beurre persillés  Riz pilaf	 Semoule HVE  Poivrons braisés	 Pommes de terre à la boulangères  Fondue d'épinards à l'ail	Coquillettes HVE  Brocolis aux oignons	 Poêlée de courgettes et d'aubergines  Coeur de blé
Petit moulé	Tomme blanche	Brie	Mimolette	Gouda
 Fruit de saison  Fromage blanc à la confiture de fraises  Poire au chocolat	 Yaourt aux fruits  Fruit de saison  Ile flottante du chef	Liégeois au chocolat  Fruit de saison Crêpe sucrée	 Quatre quart du chef  Fruit de saison  Compote de pommes et banane du chef	 Fruit de saison  Crème dessert à la vanille du chef  Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
🌱 Betteraves , Vinaigrette 🌱 Houmous du chef et son toast - Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	- Saucisson à l'ail , Cornichons 🌱 Chou rouge aux pommes , Vinaigrette 🌱 Pêche au thon	- Courgettes râpées , Vinaigrette 🌱 Salade espagnole 🌱 Gaspacho de tomates au basilic	🌱 Tomates , Vinaigrette - Carottes HVE à l'orientale 🌱 Toast gratiné à l'emmental	🌱 Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette 🌱 Haricots beurre au persil 🌱 Salade de riz, maïs et ciboulette
- Pavé fromager 🌱 Moussaka à la protéine végétale BIO	- Pilons de poulet locaux marinés - Filet de colin MSC , Quartier de citron	- Rôti de porc local à la pomme HVE - Beignets au poisson , Sauce tartare	- Boeuf bourguignon - Marmite du pêcheur au colin MSC	- Carbonara de saumon MSC - Sauce Carbonara
🌱 Haricots verts à l'étuvé 🌱 Boulgour	🌱 Ratatouille du chef 🌱 Riz pilaf	🌱 Céréale gourmand 🌱 Petits pois / Carottes locales	🌱 Frites 🌱 Choux-fleurs rôti	- Coquillettes HVE - Fondue de poireaux
Mimolette	Tomme noire	Bûchette au lait mélange	Petit moulé	Brie
🌱 Crème dessert pralinée du chef 🌱 Fruit de saison 🌱 Compote de pêches	🌱 Coupe à la banane et au chocolat 🌱 Corbeille de fruits frais 🌱 Clafoutis à la poire HVE	🌱 Fruit de saison 🌱 Suisse aromatisé 🌱 Halwa	🌱 Tarte aux pommes HVE 🌱 Fruit de saison 🌱 Fromage blanc à la compote	- Yaourt local mam'zelle Popinette 🌱 Fruit de saison 🌱 Crème dessert au caramel

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.

Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
 Surimi MSC mayonnaise Coleslaw  Tomates mozzarella , Sauce au basilic	Salade composée Céleri rave sauce rémoulade  Salade de lentilles , Vinaigrette	 Concombres , Vinaigrette salade verte aux dés de mimolette Quinoa façon taboulé libanais	Rosette lyonnaise et cornichons  Pastèque  Macédoine mayonnaise	Salade de chèvre et noix  Salade mexicaine Poireaux rôtis façon gribiche
Cuisse de poulet BBC rôti aux herbes Beignets de calamar	Omelette fromagère  Boulettes aux pois chiches BIO sauce tomate	Filet de lieu MSC , Sauce nantua Carbonnade de porc BBC	Hachis parmentier Brandade de poisson	Filet de merlu MSC , Sauce crevettes Cervelas Obernois
 Petits pois au jus  Riz Madras	 Semoule HVE  Légumes tajine	 Boulgour  Petits légumes à la crème	 Salade verte locale	 Haricots beurre persillés  Torsade de blé et pois chiches HVE
Petit moulé	Tomme blanche	Camembert	Emmental	Gouda
 Fruit de saison Liégeois à la vanille Choux chantilly	 Blanc manger  Fruit de saison  Compote de pommes et banane du chef	 Fruit de saison  Pain perdu caramélisé du Chef  Yaourt aromatisé	 Cookie du chef  Fruit de saison  Fromage blanc à la confiture de fraises	 Salade de fruits du chef  Fruit de saison Crème dessert au chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 1 Octobre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
Cervelas  Choux fleurs à l'échalote Wrap de thon aux carottes râpées	Chou blanc râpé  Salade de pommes de terre locale, cornichons et persil, Vinaigrette  Carottes LOCALES râpées aux oranges	Charcuterie et condiments  Salade de blé et maïs, Vinaigrette  Aubergines grillées et feta AOP	 Effilochée d'endives, Vinaigrette  Céleri rave aux pommes  Salade de haricot blanc au pesto	Salade de riz mimolette  Concombre façon Bulgare Rillettes de sardines sur toast
Filet de poulet BBC au thym Filet de colin MSC en croûte d'herbes	Sauté de porc local au curry Colin MSC Wellington	Quiche au Maroilles AOP du chef Quiche du chef aux poireaux, carottes et mozza	Escalope de porc BBC Aiguillettes de colin MSC au thym	Gratin de merlu MSC Poulet basquaise
Pommes de terre vapeur  Carottes aux oignons	 Haricots verts BIO  Riz pilaf, Riz BIO pilaf	 Salade verte locale	 Salade verte  Frites fraîches	 Chou fleur rôti à l'ail  Coeur de blé
Mimolette	Cantal AOP	Tomme blanche	Brie	Buchette de Chèvre
 Panna cotta nature du Chef  Fruit de saison  Yaourt aromatisé	Yaourt local mam'zelle Popinette  Fruit de saison  Poire HVE fondante rôtie au spéculoos	 Fruit de saison Choux chantilly  Crème dessert au chocolat blanc du chef	Cheesecake renversé au citron  Fruit de saison  Compote de pommes VER du chef	 Cône glacé  Fruit de saison  Fromage blanc à la confiture de fraises

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Mercredi 8 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
 Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette Feuilleté à la viande Salade piémontaise	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise  Salade de haricots verts , Vinaigrette à l'échalote	 Macédoine mayonnaise Œuf dur, betteraves BIO , mayonnaise  Chou rouge aux pommes , Vinaigrette	 Panais râpé , Vinaigrette  Houmous du chef et son toast  Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette	Saucisson sec , Cornichons Céleri rave sauce rémoulade Salade de carottes et chou blanc au vinaigre de riz
Pilons de poulet locaux marinés Filet de colin MSC au citron	Chili con carne  Chili aux légumes d'Eté	Crêpinette Filet de merlu MSC au pesto	Omelette  Falafels	Colin MSC meunière Escalope de dinde , Sauce crème
 Semoule HVE  Ratatouille du chef	 Riz Fondue de poireaux	 Purée de pommes de terre  Purée de pois cassés	 Farfalles HVE  Poêlée de champignons	 Gratin choux-fleurs, épinard au cheddar Pommes de terre au four
Brie	Emmental	Vache picon	Mimolette	Tomme noire
 Fruit de saison  Compote de pommes VER du chef Mousse au chocolat	 Yaourt aux fruits  Fruit de saison  Ananas rôti	 Suisse fruité  Fruit de saison  Entremets à la vanille	 Cake marbré au chocolat du chef  Fruit de saison  Flan au caramel	 Salade de fruits du chef  Fruit de saison  Yaourt aromatisé

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
- Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette - Friand au fromage - Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette	- Pâté de campagne - Radis noir râpé sauce rémoulade - Surimi MSC mayonnaise	- Haricots rouges au maïs - Betteraves , Vinaigrette à l'échalote - Céleri rave râpé , Vinaigrette	- Butternut râpée au fromage blanc - Salade de pois chiches feta AOP coriandre - Choux fleurs sauce cocktail	- Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette - Rillettes de thon au fromage blanc - Salade verte , Vinaigrette
- Moussaka libanaise - Boulettes de blé façon thai	- Poulet au curry et au lait de coco - Omelette au cheddar	- Cordon bleu de dinde - Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote	- Sauté de porc au caramel - Filet de colin MSC à la bordelaise	- Filet de colin MSC , sauce à l'aneth - Merguez
- Riz pilaf - Choux-fleurs rôtis au paprika	- Patates douces rôties aux thym - Légumes couscous	- Pommes de terre persillées - Brocolis	- Brunoise de légumes - Coues rayés	- Haricots verts à l'étuvé - Semoule HVE
Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Gouda	Tomme blanche	Camembert
- Flan pâtissier - Fruit de saison - Yaourt aromatisé	- Fruit de saison - Crème Caramel du chef - Banane à la crème anglaise	- Yaourt local mam'zelle Popinette - Fruit de saison - Mousse coco	- Cookie du chef - Fruit de saison - Crème aux œufs du chef	- Fruit de saison - Crème dessert au caramel - Compote de pommes VER du chef

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.