

Semaine du 01 au 05 Mai 2023
INSTITUT SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

1er MAI



BETTERAVE LOCALE
VINAIGRETTE
COURGETTES RAPEES
MELON

CORDON BLEU SAUCE
NAPOLITAINE
COLIN MSC AU CITRON

MACARONIS BIO
CAROTTES FACON VICHY

EDAM

COMPOTE DE POIRE
TARTE AUX POMMES
FRUITS DE SAISON

CREPE FROMAGE
CAROTTES RAPEES
LOCALES
SALADE AU MAÏS

CHILI SIN CARNE
FILET DE LIEU MSC
SAUCE A L'ECHALOTE

RIZ BIO
LEGUMES DU CHILI

FROMAGE BLANC SUCRE

MARBRE DU CHEF
FRUITS
YAOURT AUX FRUITS

ROSETTE ET CONDIMENT
CONCOMBRE ECHALOTE
OEUF DURS
MAYONNAISE

HACHIS PARMENTIER
SAUMONETTE

SALADE VERTE LOCALE
PUREE

MIMOLETTE

MOUSSE AU CHOCOLAT
COCKTAIL DE FRUIT
FRUIT DE SAISON BIO

SALADE DE
COQUILLETES AUX
OLIVES
RADIS ROSE AU BEURRE
PASTEQUE

FRICASSEE DE POISSON
MSC GRATINEE
HAUT DE CUISSSE DE
POULET BBC

BOULGOUR
FONDUE DE POIREAUX
BIO

BRIE

GLACES
FRUITS DE SAISON
YAOURT AROMATISE

Semaine du 08 au 12 mai 2023
INSTITUT SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Féié

TOMATE BIO
VINAIGRETTE
CHIFFONNADE DE LAITUE
FRIAND AU FROMAGE

DAHL DE LENTILLES
CORAIL
**JAMBON GRILLE LABEL
ROUGE**

COURGETTES BRAISEES
RIZ BIO CREOLE

TOMME NOIRE AOP

BEIGNET CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON
COMPOTE POMME

CELERI REMOULADE BIO
SALADE DE RIZ ET
POIVRONS
SALADE DE PATES, MAIS
ET CIBOULETTE

SAUTE DE **PORC LOCAL**
CAROTTES AU THYM
FILET DE **HOKI MSC A
L'ANETH**

PETITS POIS CAROTTES

PETIT MOULE

FRUIT DE SAISON HVE
ABRICOTS AU SIROP
FLAN PATISSIER DU CHEF
SANS PATE

CONCOMBRES BIO
VINAIGRETTE
SALADE DE POIS
CHICHES
COLESLAW

FRICASSEE DE **POISSON
MSC** GRATINEE
BOLOGNAISE

MACARONIS BIO
CAROTTES BRAISEES
LOCALES

GOUDA

TARTE AUX POMMES
FRUIT DE SAISON
LIEGEOIS VANILLE

PATE DE CAMPAGNE
SALADE D'EPINARDS
FRAIS
MACEDOINE

POISSON MEUNIERE
CHIPOLATA SAUCE AUX
HERBES

**HARICOTS VERTS A L'AIL
BIO**
SEMOULE BIO

CAMEMBERT

FRUIT DE SAISON
CREME CARAMEL
PETITS SUISSES

Recettes de
nos chefs

Produit bio



Produit local



Produit labellisé

Semaine du 15 au 19 mai 2023
INSTITUT SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

RADIS BEURRE SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS SALADE VERTE AU MAIS	OEUF MAYONNAISE CHOU FLEUR A L'ECHALOTE SALADE DE LENTILLES	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE SALADE MEXICAINE PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	Férié	Fermé
SAUTE DE POULET LABEL ROUGE AU CURRY FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON	PASTA PARTY sauce indienne aux pois chiches CARBONARA	KOUSSA MEHCHI (COURGETTES FARCIES ET EPICES LIBANAISES) FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE		
BROCOLIS AUX OIGNONS RIZ BIO	TORTIS BIO HARICOTS BEURRE PERSILLES	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLEES CAROTTES FACON VICHY LOCALES		
MIMOLETTE	YAOURT FERMIER SUCRE	TARTARE		
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE FRUIT DE SAISON POIRE ROTIE AU SPECULOOS	COMPOTE DE POIRE FRUIT DE SAISON CAKE AUX POMMES CAMELISEES	FRUIT DE SAISON BIO YAOURT AU FRUIT LIEGEOIS CHOCOLAT		

Semaine du 22 au 26 mai 2023
INSTITUT SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>COURGETTE RAPEE AUX RAISINS HOUMOUS DU CHEF ET SES CROUTONS SALADE VERTE AU FROMAGE</p>	<p>SAUCISSON A L'AIL TARTARE DE RADIS AU SURIMI BETTERAVES A LA VINAIGRETTE</p>	<p>MELON IGP CELERI REMOULADE GASPACHO DE TOMATE AU BASILIC</p>	<p>AVOCAT ET SURIMI CREVETTE AVOCAT ET MELON CRUDITE</p>	<p>HARICOTS VERTS AUX ECHALOTTES BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE</p>
<p>PAELLA VEGETARIENNE PAELLA AU POULET</p>	<p>PILON DE POULET LABEL ROUGE ROTI MARINE FILET DE COLIN MSC AU CITRON</p>	<p>HOT-DOG HOT-DOG FISH</p>	<p>MENU BRESILIEN : FAROFA TIMBALE DE POISSON A LA BAHIANASE</p>	<p>CARBONARA DE SAUMON BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY</p>
<p>AU RIZ BIO</p>	<p>RATATOUILLE BOULGOUR</p>	<p>POTATOES SALADE VERTE LOCALE</p>	<p>HARICOTS ROUGES</p>	<p>COQUILLETES BIO COURGETTES BRAISEES</p>
<p>MIMOLETTE</p>	<p>TOMME NOIRE</p>	<p>BUCHE MI-CHEVRE</p>	<p>BRIE</p>	<p>LAITAGE</p>
<p>CREME VANILLE FRUIT DE SAISON HVE COUPE BANANE CHOCOLAT</p>	<p>MOUSSE AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON TARTE A LA RHUBARBE</p>	<p>FRUIT DE SAISON BIO FROMAGE BLANC A LA CASSONADE CRUMBLE AUX POMMES</p>	<p>DESSERT DU CHEF FRUIT EXOTIQUE COMPOTE DE PECHE</p>	<p>FRUIT DE SAISON YAOURT AUX FRUITS CREME DESSERT CAMEL</p>

Recettes de
nos chefs

Produit bio



Produit local



Produit labellisé



Semaine du 29 mai au 02 juin 2023

INSTITUT SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Férié	SALADE VERTE AU MAIS MELON IGP SALADE DE LENTILLES	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE RILLETES DE SARDINES SUR TOAST SALADE DE RIZ ARTICHAUT	MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY SALADE DE TOMATE AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE PASTEQUE	ROSETTE ET CORNICHONS CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS BETTERAVES ROUGES
	POULET FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC AIL CURRY	HACHIS PARMENTIER DU CHEF PARMENTIER DE POISSON MSC	JAMBON LABEL ROUGE OEUF MIMOSA AU THON	FILET DE HOKI SAUCE ANETH SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE
	POEELE DE COURGETTES ET CAROTTES SEMOULE BIO	SALADE VERTE LOCALE PUREE	SALADE COQUILLETES (MAÏS, TOMATES, OIGNONS, SAUCE COCKTAIL) SALADE NICOISE (HARICOTS VERTS, POIVRONS, OIGNONS ROUGES, TOMATES, OLIVES NOIRES)	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS COEUR DE BLE BIO
	CAMEMBERT BIO	TOMME GRISE IGP	EDAM	KIRI
	POT GLACE FRUIT DE SAISON COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON CREME AUX OEUFS DU CHEF YAOURT AROMATISÉ	TARTE AUX POMMES FRUIT DE SAISON PETIT SUISSE AUX FRUITS	SALADE DE FRUITS FRUIT DE SAISON CREME DESSERT PRALINE

Semaine du 05 au 09 juin 2023
INSTITUT SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

TOMATES VINAIGRETTE SALADE HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE WRAP AU THON ET CAROTTES	TABOULÉ SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS RADIS BEURRE	SALADE DE BLE AU MAIS PASTEQUE AUBERGINES GRILLÉES ET FETA	BETTERAVES ROUGES BIO CONCOMBRES CIBOULETTE HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES	FRIAND AU FROMAGE SALADE DE RIZ AUX ASPERGES ET VINAIGRETTE DU CHEF CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
OMELETTE FROMAGERE CHIPOLATAS LOCAL	SAUTE DE BOEUF LOCAL AUX POIVRONS BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	QUICHE LORRAINE SAUMONETTE MSC ROTIE SAUCE ESTRAGON	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES SAUTE DE POULET CURRY DE POIS CHICHES ANANAS	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE FRICASSE DE POISSON MSC GRATINE
POMMES DE TERRE SAUTEES LOCALES BROCOLIS	RATATOUILLE RIZ PILAF BIO	SALADE VERTE LOCALE BOULGOUR	COQUILLETES BIO	TOMATES PROVENCALES ECRASÉ DE POMMES DE TERRE
CANTAL AOP	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE IGP	YAOURT NATURE	FROMAGE DE CHEVRE
FRUIT DE SAISON LIEGEOIS VANILLE YAOURT LOCAL	CREME DESSERT CHOCOLAT FRUIT DE SAISON GATEAU AU YAOURT	FRUIT DE SAISON ÉCLAIR AU CHOCOLAT YAOURT AUX FRUITS	CLAFOUTIS PECHE FRUIT DE SAISON COMPOTE DE POMME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO BATONNET GLACE FROMAGE BLANC A LA CONFITURE



Semaine du 12 au 16 juin 2023
INSTITUT SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SALADE DE PERLES AU SURIMI CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE SALADE VERTE FROMAGERE	RADIS ROSE ET BEURRE SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE SALADE DE COQUILLETES AUX OLIVES VERTES	SAUCISSON A L'AIL CAROTTES RAPEES FACON MALTAISE CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	CELERI ET MAÏS SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE CAKE AUX OLIVES DU CHEF	TOAST AU CHEVRE ET SALADE TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE SALADE DE POIS CHICHES
POISSON MSC MEUNIERE MERGUEZ	CUISSE DE POULET LABEL ROUGE ROTIE AUX HERBES ET SON JUS COLIN MSC SAUCE CITRON	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA BRUSCHETTA JAMBON ET MOZZA	BOLOGNAISE OMELETTE AU FROMAGE	SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE COLOMBO AUX PECHES CALAMAR A LA ROMAINE
PIPERADE SEMOULE BIO	POMMES GRENAILLES COURGETTES BRAISEES	SALADE VERTE LOCALE	TORTIS BIO BROCOLIS	POEELE DE COURGETTES ET AUBERGINES RIZ BIO
BRIE	MAROILLES AOP	SAINT PAULIN	TOMME NOIRE IGP	CARRE FRAIS
FRUIT DE SAISON LIEGEOIS VANILLE COCKTAIL DE FRUITS	 CUAJADA AU YAOURT FRUIT DE SAISON YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO FROMAGE BLANC CASSONNADE CREME DESSERT PRALINE	POT GLACE FRUIT DE SAISON FLAN NAPPE CAMEL	BEIGNET AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISE

Semaine du 19 au 23 juin 2023
INSTITUT SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FRIAND AU FROMAGE PASTÈQUE	OEUF DUR MAYONNAISE CELERI REMOULADE	BETTERAVE BIO ROUGE VINAIGRETTE CAROTTES RAPEES BIO	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE LENTILLES EN SALADE	SALADE DE RIZ MAÏS CIBOULETTE CONCOMBRE VINAIGRETTE
PASTA FROMAGE sauce mozza TAJINE DE POULET AUX ABRICOTS	SAUTE DE BOEUF LOCAL CAROTTE A LA CREME FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE	STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE OMELETTE AUX OIGNONS	SAUTE DE POULET TIKKA MASSALA LOCAL TORTELLINIS BOSCONI (EPINARDS SAUCE EMMENTAL)	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH CHIPOLATAS
LEGUMES DU TAJINE	PENNE COURGETTES BRAISÉES	FRITES	COEUR DE BLE BIO	HARICOTS VERTS BIO SEMOULE BIO
BÛCHE MI-CHEVRE	ST PAULIN	COMTÉ AOP	GOUDA	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON BIO GAUFRE	DONUTS FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON LIEGEOIS CHOCOLAT	CAKE AU CITRON FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON MOUSSE AU CHOCOLAT



Produit bio



Produit local



Produit labellisé

Semaine du 26 au 30 juin 2023
INSTITUT SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX CORNICHONS LOCAL CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE RADIS CROQUE SEL	PIZZA AU FROMAGE BETTERAVES VINAIGRETTE BIO	CHIFFONNADE DE LAITUE VINAIGRETTE LOCAL TABOULÉ
BOLOGNAISE CARBONARA DE CHAMPIGNONS DE PARIS	OMELETTE AUX FINES HERBES CRUMBLE AUX LARDONS, CHEVRE ET LEGUMES ESTIVAUX	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE FILET DE HOKI MSC SAUCE AU CURRY	JAMBON BLANC PARMENTIER DE POISSON MSC	RISOTTO DE POISSON ET CREVETTE RISOTTO AU POULET LABEL ROUGE
TORTIS BIO	RATATOUILLE DU CHEF SEMOULE BIO	FLAGEOLET CAROTTES BRAISÉES LOCAL	POMME DE TERRE AU FOUR PETITS POIS AUX OIGNONS	HARICOTS VERTS A L'AIL BIO
EMMENTAL	TOMME NOIRE IGP	BUCHE MI CHEVRE	YAOURT NATURE LOCAL	ST PAULIN
FRUIT DE SAISON BIO CREME VANILLE	GLACE FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON ABRICOTS AU SIROP	ROULÉ DE CONFITURE A L'ABRICOT FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE FRUIT DE SAISON



Semaine du 03 au 07 juillet 2023

INSTITUT SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FEUILLETES HOT DOG SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	DUO CHAMPIGNONS / MACEDOINE COLESLAW	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE CONCOMBRE A LA BULGARE	TOMATES MIMOSA BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE LOCAL FRIAND AU FROMAGE
ROTI DE PORC LABEL ROUGE SAUCE BARBECUE FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE	 CHAKCHOUKA AUX LARDONS PASTA PARTY sauce aux 3 fromages	SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE AU THYM OMELETTE AUX OIGNONS	PILON DE POULET LABEL ROUGE MARINE GRATIN DE POISSON (colin, crevettes et moule)	BEIGNET DE POISSON NUGGET DE VOLAILLE
SEMOULE BIO BROCOLIS A L'AIL	TORTIS BIO HARICOTS BEURRE PERSILLES	POMMES BOULANGERES LOCAL FONDUE D'EPINARDS	COURGETTES BRAISEES RIZ BIO	TOMATES PROVENCALES POMMES DE TERRE RISSOLEES
MIMOLETTE	GOUDA	BRIE	MAROILLES AOP	YAOURT SUCRE LOCAL
PASTEQUE YAOURT LOCAL	BATONNET DE GLACE FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE FRUIT DE SAISON	FLAN PATISSIER CREME VANILLE	COMPOTE POMME CASSIS FRUIT DE SAISON