



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

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

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





Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

du Lundi 7 au Vendredi 11 Octobre 2024

Lundi 7 Octobre Mardi 8 Octobre Mercredi 9 Octobre Jeudi 10 Octobre Vendredi 11 Octobre

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

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



Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

du Lundi 14 au Vendredi 18 Octobre 2024

Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Jeudi 17 Octobre Menu à thème	Vendredi 18 Octobre
Mini- pizza Salade verte , Vinaigrette Macédoine mayonnaise	Coleslaw , Vinaigrette Taboulé Pâté de campagne	Brocolis aux amandes Betteraves rouges , Vinaigrette à l'échalote Céleri rave râpé , Vinaigrette	 Ce midi dans votre restaurant API	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 à l'étuvé 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 Bio Liégeois chocolat		Fruit de saison Donut Compote de pommes

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



Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 4 Novembre au Vendredi 8 Novembre 2024

Lundi 4 Novembre	Mardi 5 Novembre	Mercredi 6 Novembre	Jeudi 7 Novembre	Vendredi 8 Novembre
Betteraves rouges , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade de pois chiches , Vinaigrette	Saucisson à l ail
Macédoine mayonnaise	Salade verte , croustons	Rillettes de sardines aux herbes fraîches	Salade de courgettes vinaigrette	Endives aux pommes vinaigrette
Œuf dur mayonnaise	Friand au fromage	Salade de perles, maïs et ciboulette	Coleslaw d'hiver	Salade de coquillettes aux olives vertes
Carbonara	Omelette à la ciboulette	Sauté de porc à la moutarde	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
Dos de colin MSC , Sauce à la crème	Pavé fromager	Colombo de fruits de mer	Poisson MSC meunière	Chipolatas aux herbes
Macaronis	Purée de pommes de terre	Semoule	Riz	Boullgour
Petits pois aux oignons	Butternut rôtie	Haricots verts à l'ail	Carottes à la ciboulette	fondue de poireaux
camembert	Tomme noire	Bûchette au lait mélange	Mimolette	Yaourt nature
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Beignet au sucre	Liégeois chocolat
Compote de pommes	Fruit de saison	Pomme au four	Fruit de saison	Fruit de saison
HVE	Clafoutis abricot	Fromage blanc à la compote	Salade de fruits	Yaourt aux fruits
Crème dessert vanille				

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



Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Mardi 12 Novembre au Vendredi 15 Novembre 2024

Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
Endives aux noix , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette	Velouté de potiron au curry	Taboulé
Salade de riz et maïs à la vinaigrette	Betteraves rouges , Vinaigrette	Chou-fleur aux échalotes	Céleri branche aux champignons
Feuilleté hot dog	Duo de charcuterie	Concombres à la ciboulette	Mousse de foie , Cornichons
Normandin de veau , Sauce aux épices	Rôti de dinde , Sauce forestière	Parmentier de colin à la tomate	Poisson pané , Sauce à l'échalote
Omelette	Saumonette MSC rôtie	Hachis parmentier	Jambalaya aux saucisses
Pommes de terre rissolées	Torsades	Salade verte locale , Vinaigrette	Brocolis
Haricots beurre persillés	Panais rôtis		Riz pilaf
Tartare ail et fines herbes	Camembert	Saint Paulin	Bleu
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Barre pâtissière	Fruit de saison
Fruit de saison	Compote de pommes et banane	Fruit de saison	Crème dessert pralinée
Tarte aux pommes	Gaufre au sucre glace	Liégeois chocolat	Salade de fruits

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

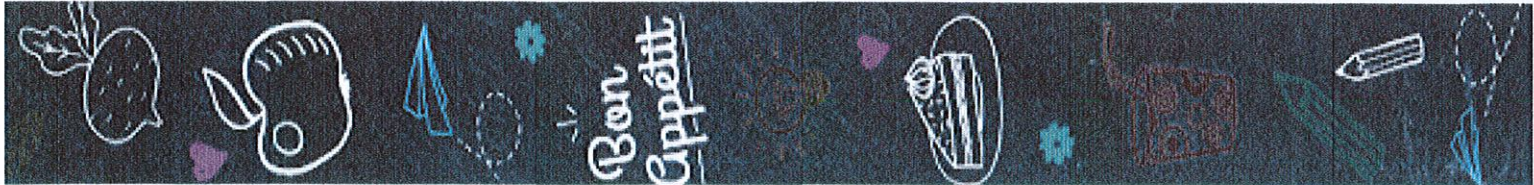


Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre 2024

Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
Chou blanc aux pommes , Vinaigrette	Rosette Lyonnaise et cornichons	Effiloché d'endives , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette	Concombre
Râpé de radis noir au fromage blanc	Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	Wrap jambon oignon rouge	Houmous	Salade d'haricots verts aux échalotes , Vinaigrette
Friand au fromage	Pomelos	Fenouil râpé à l'orange	Salade de lentilles à l'échalotes	Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette
Lasagnes boeuf	Boulettes à l'agneau à l'Indienne	Haut de cuisse de poulet	Rôti de porc , jus de viande lié aux herbes	Carbonara de saumon
Lasagnes aux légumes	Filet de colin MSC au citron	Marmite du pêcheur au colin MSC	Beignets au poisson	Sauce Carbonara
Salade verte vinaigrette	Petits pois Carottes au cumin	Purée Chou-fleur en gratin	Semoule Champignons en persillade	Coquillettes Brunoise de légumes
Vache picon	Tomme noire	Bûchette au lait mélange	Brie	Mimolette
Salade de fruits	Poire au chocolat	Fromage blanc à la cassonade	Spritz (biscuit)	Fruit de saison
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé
Crème dessert au chocolat	Crème aux œufs	Tarte fine aux pommes	Crème dessert vanille	Crème dessert caramel

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



Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre 2024

Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
Saucisson à l'ail , Cornichons Pamplemousse Macédoine de légumes au fromage blanc et curry	Potage Parmentier Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Salade verte aux dés de mimolette Betteraves rouges , Vinaigrette à l'échalote Salade de riz aux artichauts	 Ce midi, découvrons la BRETAGNE  Ce midi dans votre restaurant API	Salade de riz et maïs , Vinaigrette Céleri rémoulade Pâté de campagne
Chili con carne Sauté de dinde façon blanquette	Parmentier végétal Tortellini Boscone aux épinards, sauce à l'emmental	Jambon braisé Filet de colin MSC au citron		Gratin de colin d'Alaska MSC à la Normande Escalope de porc au jus
Riz à la tomate	-	Frites Courgettes braisées		Brocolis aux oignons Semoule
Cantal AOP	Tomme blanche	Camembert		Yaourt sucré
Fruit de saison Yaourt aux fruits Éclair au chocolat	Yaourt sucré Fruit de saison Compote pomme banane	Fruit de saison Panna cotta nature Fromage blanc à la compote Yaourt aromatisé		Salade de fruits Fruit de saison Crème dessert chocolat

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

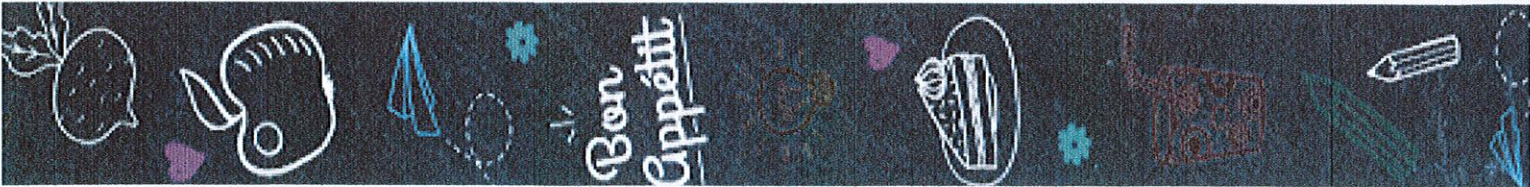


Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 2 Décembre au Vendredi 6 Décembre 2024

Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Mercredi 4 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
Betteraves rouges , Vinaigrette	Taboulé	Friand au fromage	Cœurs de palmier	Salade de riz au thon
Guacamole de brocolis et son toast	Coleslaw purple	Mousse de foie , Cornichons	Émincé de champignons , Sauce à la crème	Carottes râpées , Vinaigrette
Carottes râpées à l'orange	Rillettes thon	Pamplemousse	Salade mexicaine	Salade de lentilles, échalotes
Tartiflette (reblochon AOP)	Bœuf bourguignon	Quiche chèvre épinards	Rôti de dinde , Sauce aux herbes	Calamars à la Romaine
Tartiflette au potiron et reblochon AOP	Omelette nature	Quiche au thon et aux épinards	Colin pané	Escalope de porc , sauce Dijonnaise
Mélange de salades	Carottes au persil plat	Salade verte	Penne	Purée de patates douces
Yaourt nature	Pommes de terre rissolées	frites	Choux fleurs	Poêlée de légumes d'Hiver
	Mimolette	Tomme blanche	Cantal AOP	Bûchette de Chèvre
Fruit de saison	Poire spéculoos	Fruit de saison	Ciafoutis aux pommes	Coupe banane caramel
Liégeois vanille	Fruit de saison	Gâteau au yaourt de la cheffe	Fruit de saison	Fruit de saison
Salade d'oranges et pamelos, infusion au citron	Eclair au chocolat	Crème dessert caramel	Compote de fruits rouges	Fromage blanc à la confiture

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

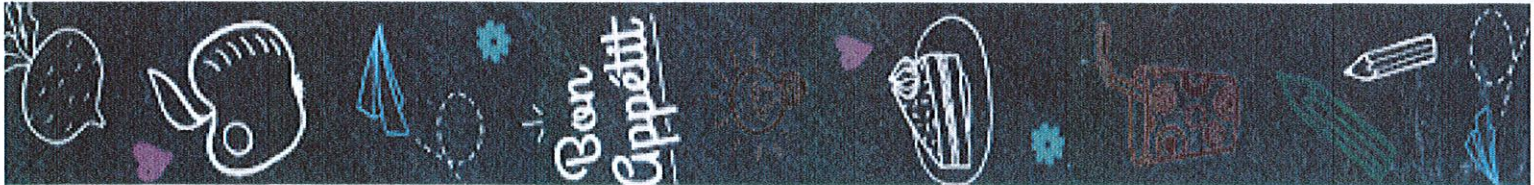


Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 9 Décembre au Vendredi 13 Décembre 2024

Lundi 9 Décembre Mardi 10 Décembre Mercredi 11 Décembre Jeudi 12 Décembre Vendredi 13 Décembre

Potage de légumes	Betteraves à l'échalotes	Rosette Lyonnaise et cornichons	Cake au potiron	Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Salade d'haricots verts aux échalotes , Vinaigrette	Salade de perles au pesto	Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise	Guacamole aux carottes et son toast	Vinaigrette
Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette	Cervelas	Chou rouge râpé aux pommes , Vinaigrette	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette	Crêpe au fromage
Crêpinette	Aiguillettes de poulet	Lasagnes Bolognaise	Omelette fromagère	Pâté de campagne
Poisson MSC meunière	Filet de colin MSC , Sauce Dieppoise	Lasagnes aux légumes	Paupiette au veau , Sauce tomate	Waterzooï de colin MSC
Lentilles vertes	Potatoes au paprika	Salade verte locale	Brocolis à l'ail	Torsades
Carottes vapeurs	Champignons en persillade		Semoule	Choux de Bruxelles à l'ail
Petit moulé	Gouda	Emmental	Tomme noire	Yaourt sucré
Fruit de saison	Mousse chocolat	Fruit de saison	Gâteau aux pommes de la cheffe	Salade de fruits
Liégeois vanille	Fruit de saison	Fromage blanc à la cassonade	Fruit de saison	Fruit de saison
Suisse nature	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille	Flan caramel	Yaourt aromatisé



Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 16 Décembre au Vendredi 20 Décembre 2024

Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
Pâté de campagne Salade verte , Vinaigrette Velouté de potiron au curry Boulettes au soja à la tomate et au basilic Boulettes d'agneau curry Semoule Butternut rôtie Bûchette au lait mélange Fruit de saison Poire au chocolat amandes Yaourt aromatisé	Céleri rémoulade Betteraves à l'échalotes , Vinaigrette Potage de légumes Sauté de dinde façon blanquette Omelette aux oignons Riz Navets braisés glacés Camembert Suisse aromatisé Fruit de saison Compote de pommes	Chiffonnade de batavia au maïs Feuilleté hot dog Carottes râpées vinaigrette Jambon grillé Beignets au poisson , Sauce à l'échalote Purée de pommes de terre Purée de carottes Gouda Flan nappé caramel Fruit de saison Yaourt aux fruits	Ensemble, célébrons Noël api LE JEUDI 19/12 DANS VOTRE RESTAURANT API	Menu de la cheffe

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