

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 24 Février au Vendredi 28 Février 2025

| Lundi 24 Février | Mardi 25 Février | Mercredi 26 Février | Jeudi 27 Février | Vendredi 28 Février |
|--|---|---|--|--|
| <p>Coleslaw Friand au fromage Macédoine de légumes , Mayonnaise au curry</p> | <p>Céleri rave sauce rémoulade Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre Haricots beurre au persil</p> | <p>Taboulé d'Hiver Œuf dur mayonnaise Betterave aux pommes</p> | <p>Potage butternut et mimolette Pâté de campagne Chou blanc au curry Pamplemousse</p> | <p>Salade verte , Vinaigrette Salade de pommes de terre, cornichons et persil Salade de perles de pâtes au surimi MSC</p> |
| <p>Bolognaise Pasta party bolognaise au boeuf BIO</p> | <p>tortilla aux oignons Dahl de lentilles corail aux fruits secs</p> | <p>Bruschetta au jambon gratinée béchamel Pizza tomate mozzarella et emmental</p> | <p>Sauté de poulet aux olives Colin MSC façon blanquette</p> | <p>Filet de hoki MSC , Sauce orientale Rôti de dinde façon Orloff à la mozzarella</p> |
| <p>Tortis Haricots beurre à l'ail</p> | <p>Choux-fleurs en gratin Riz créole</p> | <p>Salade verte</p> | <p>Frites Carottes braisées</p> | <p>Légumes couscous Semoule , Sauce tomate</p> |
| <p>Petit moulé</p> | <p>Tomme noire</p> | <p>Emmental</p> | <p>Camembert</p> | <p>Bûchette au lait mélange</p> |
| <p>Fruit de saison Poires au sirop Crème dessert au chocolat du chef</p> | <p>Compote pommes bananes Fruit de saison Fromage blanc nature</p> | <p>Fruit de saison Crème dessert vanille Suisse fruité</p> | <p>Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison Coupe banane chocolat</p> | <p>Liégeois chocolat Fruit de saison Compote de poires</p> |

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 3 Mars au Vendredi 7 Mars 2025

| Lundi 3 Mars | Mardi 4 Mars | Mercredi 5 Mars | Jeudi 6 Mars | Vendredi 7 Mars |
|---|---|--|--|---|
| Panais râpé sauce mayonnaise Feuilletés saucisses façon hot dog Laitue aux noix | Radis noir râpé sauce rémoulade Salade de haricots rouges au maïs , Vinaigrette Cake aux olives | Baguette façon pizza du chef Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Caviar d'aubergines | Velouté aux choux-fleurs Carottes cuites , Vinaigrette à l'orange Salade verte aux dés de cantal | Céleri rave sauce rémoulade Effiloché d'endives , Vinaigrette Quiche aux poireaux |
| Hachis Parmentier du chef Parmentier de légumes | Haut de cuisse de poulet BBC Brochette de poisson MSC pané | Calamars à la romaine Omelette fromagère | Carbonnade de porc BBC Dos de colin MSC | Colin MSC meunière Pavé fromager |
| Salade verte | Petits pois aux oignons Riz Madras | Haricots verts à l'ail Semoule | Brunoise de légumes Coudes rayés | Quinoa BIO au beurre Brocolis aux oignons |
| Vache picon | Mimolette | Tomme grise | Édam | Camembert |
| Fruit de saison Yaourt aux fruits Donut | Crème Caramel du chef Fruit de saison Yaourt au lait fermier sucré BIO | Fromage blanc nature Fruit de saison Clafoutis aux pruneaux | Crumble aux pommes Fruit de saison Yaourt aromatisé | Compote de pommes et cannelle Fruit de saison Crème dessert vanille |

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

| Lundi 10 Mars | Mardi 11 Mars | Mercredi 12 Mars | Jeudi 13 Mars | Vendredi 14 Mars |
|--|---|--|---------------------------------|--|
| <p>Friand au fromage Chou blanc râpé , Vinaigrette Macédoine de légumes , Sauce mayonnaise</p> | <p>Carottes râpées , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette Haricots rouges façon houmous sur toast</p> | <p>Céleri rave sauce rémoulade Cervelas Potage de légumes</p> | | <p>Salade de pommes de terre, cornichons et persil Chou rouge aux pommes Pêche au thon</p> |
| <p>Steak haché de poulet Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth</p> | <p>Omelette à la ciboulette Colin MSC meunière</p> | <p>Sauté de bœuf , Sauce poivre Nuggets au poisson</p> | | <p>Gratiné de la mer au colin MSC Filet de hoki MSC</p> |
| <p>Haricots beurre à l'ail Semoule</p> | <p>Riz créole Champignons en persillade</p> | <p>Petits pois aux oignons Pommes de terre rôties au thym</p> | | <p>Choux-fleurs en gratin Boulgour</p> |
| <p>Tartare ail et fines herbes</p> | <p>Tomme blanche</p> | <p>Édam</p> | <p>Assortiments de fromages</p> | <p>Buchette de Chèvre</p> |
| <p>Fruit de saison Crème dessert au caramel Yaourt aromatisé</p> | <p>Liégeois vanille Fruit de saison Barre bretonne</p> | <p>Fromage blanc à la compote , Speculoos Fruit de saison Panna cotta au coulis de kiwis</p> | | <p>Fruit de saison Compote de pommes Yaourt aux fruits</p> |

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

| Lundi 17 Mars | Mardi 18 Mars | Mercredi 19 Mars | Jeudi 20 Mars | Vendredi 21 Mars |
|--|--|--|---|---|
| <p>Radis , Beurre Velouté de patate douce Carottes râpées , Vinaigrette</p> | <p>Haricots rouges au maïs , Vinaigrette Poireaux , Vinaigrette aux échalotes Chou blanc râpé aux noix et emmental</p> | <p>Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette Rosette , Cornichons Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes</p> | <p>Potage Saint Germain Pizza aux quatre fromages Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette</p> | <p>Saucisson à l'ail , Cornichons Concombres à la ciboulette Betteraves , Vinaigrette à la Normande</p> |
| <p>Saucisses de Strasbourg Filet de merlu MSC , Sauce estragon</p> | <p>Normandin au veau Colombo de colin MSC</p> | <p>Sauté de poulet Tex Mex Omelette aux oignons</p> | <p>Tortellini ricotta épinards Boulettes au soja à la tomate et au basilic</p> | <p>Filet de colin MSC , Sauce à la crème Fish and chips de colin MSC</p> |
| <p>Lentilles vertes Carottes vapeur</p> | <p>Brocolis gratinés Écrasés de pommes de terre au paprika fumé du chef</p> | <p>Semoule Piperade</p> | <p>Riz créole Betteraves rôties</p> | <p>Fondue d'épinards à l'ail Torsades</p> |
| <p>Mimolette</p> | <p>Gouda</p> | <p>Camembert</p> | <p>Yaourt sucré</p> | <p>Bleu</p> |
| <p>Fruit de saison Fromage blanc à la confiture de fraises Clafoutis aux agrumes</p> | <p>Yaourt aromatisé Fruit de saison Crème dessert au caramel</p> | <p>Fruit de saison Liégeois chocolat Donut</p> | <p>Crumble aux pommes Fruit de saison Compote de poires</p> | <p>Fruit de saison Crème dessert praliné Suisse fruité</p> |

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

| Lundi 24 Mars | Mardi 25 Mars | Mercredi 26 Mars | Jeudi 27 Mars | Vendredi 28 Mars |
|--|---|--|--|--|
| <p>Feuilleté à la viande Salade verte à l'emmental , Vinaigrette Haricots beurre au persil , Vinaigrette aux échalotes</p> | <p>Salade de haricots blancs, vinaigre de xérès et persil Salade de perles de pâtes au surimi MSC , Sauce cocktail Tzatziki aux betteraves</p> | <p>Œuf dur Carottes râpées , Vinaigrette Rillettes de colin MSC</p> | <p>Wrap au thon et crudités Houmous du chef et son toast Taboulé de radis et ses fânes aux amandes</p> | <p>Chou blanc aux pommes , Sauce coleslaw Mousse de foie Salade de riz, maïs et ciboulette</p> |
| <p>Poulet basquaise Filet de lieu MSC</p> | <p>Dos de colin MSC Frittata aux poivrons et oignons</p> | <p>Rôti de dinde Saumonette MSC rôtie , Sauce à l'oseille</p> | <p>Bœuf haché à la hongroise Marmite du pêcheur au colin MSC</p> | <p>Colin MSC meunière Falafels du chef</p> |
| <p>Semoule au beurre Ratatouille du chef</p> | <p>Pommes de terre boulangère Brunoise de légumes</p> | <p>Purée de patates douces Choux-fleurs rôtis au paprika</p> | <p>Haricots verts à l'ail Riz à la tomate</p> | <p>Frites Champignons en persillade</p> |
| <p>Tomme noire</p> | <p>Saint Nectaire AOP</p> | <p>Bûchette au lait mélange</p> | <p>Yaourt nature</p> | <p>Brie</p> |
| <p>Yaourt aromatisé LOCAL Fruit de saison Liégeois vanille</p> | <p>Crème dessert au caramel Fruit de saison Yaourt nature</p> | <p>Fruit de saison Crème dessert vanille Pomme rôtie et crumble</p> | <p>Tarte Bourdalou Fruit de saison Salade de fruits du chef</p> | <p>Fruit de saison Fromage blanc à la cassonade Semoule au caramel</p> |

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

| Lundi 31 Mars | Mardi 1 Avril | Mercredi 2 Avril | Jeudi 3 Avril | Vendredi 4 Avril |
|--|--|--|---|---|
| Crêpe au fromage Brocolis aux amandes , Vinaigrette Mortadelle , Cornichons | Carottes râpées Salade de pommes de terre aux herbes Betteraves , Vinaigrette | Radis , Beurre Pêche au thon Salade verte , Vinaigrette | Cornet de jambon à la russe Œuf dur mayonnaise Haricots verts sauce au parmesan AOP | Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette Chou blanc râpé façon rémoulade Rillettes |
| Jambon braisé Omelette fromagère | Chili végétarien au soja BIO Chili con carne | Nuggets à la volaille Filet de lieu MSC , Sauce bonne femme | Calamars à la romaine Sauté de dinde à l'orange | Oeufs durs à la florentine Aiguillettes de colin MSC au thym |
| Carottes façon Vichy Semoule | Riz | Petits pois au jus Patates douces rôtie aux thym | Pommes de terre vapeur Brocolis | Penne Épinards |
| Petit moulé | Camembert | Tomme blanche | Édam | Assortiments de fromages |
| Fruit de saison Liégeois vanille Yaourt aromatisé | Fromage blanc à la confiture de fraises Fruit de saison Semoule au lait | Riz au lait Fruit de saison Coupe banane caramel | Crème dessert pralinée du chef Fruit de saison Compote de pommes HVE du chef | Salade de fruits du chef Fruit de saison Suisse fruité |