

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Mardi 22 Avril au Vendredi 25 Avril 2025

Mardi 22 Avril

Mercredi 23 Avril

Jeudi 24 Avril

Vendredi 25 Avril

<p>Salade de pennes HVE au thon et basilic Pâté de campagne , Cornichons Betteraves , Vinaigrette</p>	<p>Houmous du chef et son toast Céleri rave râpé sauce cocktail Taboulé à l'africaine</p>	<p>Concombres à la ciboulette Poireaux , Vinaigrette Salade de maïs et radis</p>	<p>Crêpe au fromage Chou blanc râpé , Sauce fromage blanc ail et curry Pamplemousse</p>
<p>pilon de poulet rôti aux épices couscous Filet de hoki MSC , Sauce aux épices</p>	<p>Rôti de porc local , sauce Dijonnaise Beignets au poisson , Sauce tartare</p>	<p>Falafels du chef Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'emmental</p>	<p>Filet de colin MSC au citron Boulettes au bœuf aux épices</p>
<p>Légumes couscous printanier Semoule HVE</p>	<p>Choux-fleurs en gratin Coeur de blé</p>	<p>Coquillettes BIO Haricots verts à l'étuvé</p>	<p>Courgettes braisées Pommes de terre grenailles rôties au thym et à l'ail</p>
<p>Mimolette</p>	<p>Camembert</p>	<p>Buchette de Chèvre</p>	<p>Gouda</p>
<p>Fruit de saison Crème dessert pralinée du chef Coupe banane chocolat</p>	<p>Yaourt aux fruits Éclair au chocolat Fruit de saison</p>	<p>Ananas au sirop Fruit de saison Panna cotta nature du Chef , Coulis de fruits rouges</p>	<p>Fruit de saison Fromage blanc à la cassonade Liégeois au chocolat</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits 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.

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 28 Avril au Vendredi 2 Mai 2025

Lundi 28 Avril

Mardi 29 Avril

Mercredi 30 Avril

Vendredi 2 Mai

<p>Champignons à la ciboulette Pêche au thon Radis</p>	<p>Betteraves , Vinaigrette Œuf dur Céleri rave sauce rémoulade</p>	<p>Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise Saucisson à l'ail , Cornichons Macédoine mayonnaise</p>	<p>Salade de lentilles , Vinaigrette Feuilletés saucisses façon hot dog Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette</p>
<p>Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes Gratiné de la mer au colin MSC</p>	<p>Chipolatas aux herbes Filet de hoki MSC , Sauce curry</p>	<p>Croque monsieur au chèvre et à l'emmental du chef Croque monsieur du chef</p>	<p>Calamars à la romaine Escalope de dinde , Sauce miel moutarde</p>
<p>Carottes braisées Semoule HVE</p>	<p>Écrasé de pommes de terre du chef Haricots plats en persillade</p>	<p>Salade verte locale , Vinaigrette</p>	<p>Épinards à la crème Riz créole</p>
<p>Brie</p>	<p>Gouda</p>	<p>Saint Paulin</p>	<p>Bleu</p>
<p>Fruit de saison Crème dessert à la vanille du chef Salade de fruits</p>	<p>Beignet aux pommes Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison Fromage blanc à la confiture de fraises Liégeois au chocolat</p>	<p>Fruit de saison Ananas au caramel Yaourt aromatisé</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits 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.

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 5 Mai au Vendredi 9 Mai 2025

Lundi 5 Mai

Mardi 6 Mai

Mercredi 7 Mai

Vendredi 9 Mai

<p>Taboulé (semoule HVE) Émincés de choux chinois au fromage blanc Pâté de campagne , Cornichons</p>	<p>Friand au fromage Salade verte , Vinaigrette Tomates , Vinaigrette</p>	<p>Céleri rave sauce rémoulade Salade de perle HVE, mozzarella et basilic Carottes cuites au cumin et citron</p>	<p>Bâtonnets de concombres Melon IGP Médaille de surimi MSC</p>
<p>Pasta party bolognaise au boeuf BIO Colin MSC façon blanquette</p>	<p>Falafels Yassa de poulet</p>	<p>Sauté de porc aux olives Filet de merlu MSC , Sauce au citron</p>	<p>Brandade de poisson Crépinette</p>
<p>Tortis HVE Courgettes braisées</p>	<p>Carottes façon Vichy Riz créole</p>	<p>Semoule HVE Ratatouille du chef</p>	<p>Purée de pommes de terre Brocolis</p>
<p>Emmental</p>	<p>Tomme blanche</p>	<p>Bûchette au lait mélange</p>	<p>Vache picon</p>
<p>Yaourt aux fruits Fruit de saison Suisse sucré</p>	<p>Fruit de saison Liégeois à la vanille Compote de pommes</p>	<p>Far breton Fruit de saison Fromage blanc à la confiture de fraises</p>	<p>Fruit de saison Crème Caramel du chef Cône glacé</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits 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.

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 12 Mai au Vendredi 16 Mai 2025

Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette Radis	Tomates , Vinaigrette Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry Salade de perles à la mimolette , Vinaigrette à l'échalote	Pastèque Betteraves , Vinaigrette Coleslaw	Concombres , Vinaigrette Choux fleurs à l'échalote Houmous du chef et ses croutons	Salade façon niçoise Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Chou blanc râpé aux noix et emmental , Vinaigrette
Sauté de poulet , Sauce curry coco Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Rôti de porc local , Sauce aux herbes fraîches et ail Marmite du pêcheur au colin MSC	Burger du chef Burger d'omelettes et aux poivrons jaunes	Lasagnes aux légumes Lasagnes Bolognaise du chef	Filet de colin MSC , Sauce à la crème Cordon bleu de dinde
Brocolis aux oignons Semoule HVE	Petits pois au jus Carottes braisées	Frites Mélange de crudité	Salade verte	Fondue d'épinards à l'ail Purée de pommes de terre
Mimolette	Maroilles AOP	Camembert	Yaourt sucré	Bûchette au lait mélange
Riz au lait Fruit de saison Fromage blanc à la compote	Fruit de saison Yaourt nature Compote de poires	Liégeois au chocolat Fruit de saison Yaourt aromatisé	Clafoutis aux abricots du chef Fruit de saison Compote de pommes	Barre bretonne Fruit de saison Suisse fruité

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits 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.

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025

Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons Tomates mozzarella , Vinaigrette balsamique Betteraves , Vinaigrette	Courgettes râpées , Vinaigrette Quinoa façon taboulé libanais Salade verte , Vinaigrette	Radis , Beurre Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette Gaspacho de tomates au basilic		Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
Émincé de dinde , Sauce à la crème Filet de lieu MSC , Quartier de citron	Paella végétarienne Paëlla au poulet	Saucisses de Strasbourg Colin MSC pané		Filet de colin MSC en croûte d'herbes Boulettes à l'agneau à l'indienne
Ratatouille du chef Semoule HVE au beurre	Riz créole Brocolis	Potatoes au paprika Salade verte locale		Coquillettes HVE Demi courgette rôtie au four aux herbes
Tomme noire	Emmental	Coulommiers	Assortiments de fromages	Yaourt nature
Coupe à la banane et au chocolat Fruit de saison Tarte aux pommes	Fruit de saison Crème dessert à la vanille du chef Fromage blanc à la cassonade	Yaourt local mam'zelle Popinette Fruit de saison Compote de pommes		Fruit de saison Yaourt aux fruits Crème dessert au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits 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.

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 26 Mai au Mercredi 28 Mai 2025

Lundi 26 Mai

Mardi 27 Mai

Mercredi 28 Mai

<p>Melon IGP Crêpe au fromage Radis</p>	<p>Courgettes râpées , Vinaigrette à la ciboulette Taboulé (semoule HVE) Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry</p>	<p>Concombres , Vinaigrette Saucisson à l'ail Salade de perles à la mimolette , Vinaigrette</p>
<p>Pilon de poulet texane Œufs brouillés à la piperade</p>	<p>Jambon braisé local Colin MSC meunière</p>	<p>Hachis parmentier Parmentier de colin MSC</p>
<p>Frites Petits pois aux oignons</p>	<p>Haricots verts à l'étuvé Macaronis HVE</p>	<p>Salade verte locale</p>
<p>Cantadou ail et fines herbes</p>	<p>Tomme blanche</p>	<p>Gouda</p>
<p>Fruit de saison Liégeois à la vanille Fromage blanc à la compote</p>	<p>Coupe de fraises Fruit de saison Crème aux œufs du chef</p>	<p>Pot de glace Fruit de saison Yaourt aromatisé</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits 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.

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Mercredi 4 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
Melon IGP Concombres , Vinaigrette à la ciboulette Salade mexicaine	Friand au fromage Pastèque Salade de blé et maïs , Vinaigrette	Taboulé (semoule HVE) Salade de tomates aux oignons frits , Vinaigrette Chou blanc râpé	Salade de pommes de terre aux herbes Haricots verts BIO à l'échalote Toast au Maroilles AOP	Pâté de campagne , Cornichons Wrap au jambon et oignons rouges Carottes râpées , Vinaigrette
Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Sauce Carbonara	Escalope de dinde Filet de colin MSC au citron	Quiche au poulet Quiche au fromage du chef	Rôti de porc BBC Colin MSC en croute de fanes de radis	Nuggets au poisson Merguez
Coquillettes HVE Courgettes braisées	Haricots beurre à l'ail Purée de pommes de terre	Salade verte locale	Riz BIO Fondue de poireaux à la crème	Ratatouille du chef Semoule HVE
Tartare ail et fines herbes	Mimolette	Tomme blanche	Cantal AOP	Emmental
Bâtonnet de glace au chocolat Fruit de saison Compote de pommes	Fruit de saison Banane à la crème anglaise Yaourt aromatisé	Crème dessert au chocolat Yaourt aux fruits Fruit de saison	Moelleux à la pomme Picarde Yaourt local mam'zelle Popinette Banane BIO	Fruit de saison Beignet nature du chef Fromage blanc à la confiture de fraises

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits 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.

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Mardi 10 Juin au Vendredi 13 Juin 2025

Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
Melon IGP Concombres à la féta AOP et aux raisins secs Salade de coquillettes HVE, tomates, maïs	Saucisson à l'ail , Cornichons Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise Choux-fleurs , Sauce cocktail		Haricots rouges façon houmous et ses croûtons Tomates au basilic , Vinaigrette Salade fromagère , Vinaigrette
Rôti de veau , Sauce à la crème Omelette aux fines herbes	Cuisse de poulet BBC rôti aux herbes Aiguillettes de colin MSC au thym		Calamars à la romaine , Sauce provençale Sauté de porc à la moutarde
Semoule HVE Piperade	Poêlée méridionales au curry Blé BIO à la tomate		Carottes façon Vichy Riz pilaf
Brie	Saint Paulin	Assortiments de fromages	Yaourt nature
Crème dessert à la vanille Fruit de saison Yaourt nature	Fruit de saison Fromage blanc à la cassonade Salade de fruits du chef	Assortiments de fromages	Pot de glace Fruit de saison Flan nappé au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits 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.



Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Saucisson sec Salade crétoise aux maïs et feta AOP , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Concombres, Vinaigrette Salade mexicaine Choux-fleurs, Vinaigrette	Carottes râpées, Vinaigrette Mélange de crudité, Vinaigrette Fenouil râpé à l'orange	Pastèque Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Pâté de campagne, Cornichons	Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette Macédoine de légumes Betteraves à l'échalote
Cordon bleu de dinde, Sauce à la crème Gratiné de la mer au colin MSC	Falafels Frittata aux poivrons et oignons	Lasagnes Bolognaise du chef Lasagnes aux légumes	Rôti de porc local, Jus lié thym et citron Nuggets au poisson	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Chipolatas aux herbes
Petits pois au jus Coquillettes HVE	Pommes de terre persillées Tomates rôties	Salade verte	Céréale gourmand Carottes braisées	Gratin de courgettes Semoule HVE
Tartare ail et fines herbes	Brie	Saint Paulin	Gouda	Camembert
Fruit de saison Riz au lait Fromage blanc à la confiture de fraises	Yaourt aux fruits Fruit de saison Gaufre au sucre glace	Pomme rôtie aux spéculoos Fruit de saison Crème dessert à la vanille	Gâteau au citron du chef Fruit de saison Compote de pommes VER du chef	Bâtonnet de glace au chocolat Fruit de saison Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits 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.

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

Lundi 23 Juin

Mardi 24 Juin

Mercredi 25 Juin

Vendredi 27 Juin

<p>Pastèque Panais râpé Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette</p>	<p>Taboulé (semoule HVE) Concombre à la grecque Carottes râpées , Vinaigrette</p>	<p>Pâté de campagne , Cornichons Betteraves Betteraves à l'échalote Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette</p>	<p>Tomates , Vinaigrette Saucisson à l'ail Courgettes râpées à la feta AOP , Vinaigrette</p>
<p>Bolognaise Bolognaise de pois BIO</p>	<p>Omelette fromagère Filet de colin MSC , Sauce aux herbes</p>	<p>Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine Boulettes au colin MSC panées aux épices</p>	<p>Risotto de colin MSC aux crevettes et parmesan AOP Risotto au poulet et au parmesan AOP</p>
<p>Tortis HVE Carottes braisées</p>	<p>Frites Courgettes braisées</p>	<p>Haricots verts à l'ail Écrasé de pommes de terre du chef</p>	
<p>Tomme noire</p>	<p>Emmental</p>	<p>Bûchette au lait mélange</p>	<p>Camembert</p>
<p>Yaourt sucré Fruit de saison Riz au lait</p>	<p>Fruit de saison Liégeois au chocolat Coupe de fraises et son crumble</p>	<p>Fruit de saison Yaourt nature Crème dessert au caramel</p>	<p>Fromage blanc et muesli au miel Fruit de saison Compote de pommes</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits 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.

Midi - Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 30 Juin au Vendredi 4 Juillet 2025

Lundi 30 Juin	Mardi 1 Juillet	Mercredi 2 Juillet	Jeudi 3 Juillet	Vendredi 4 Juillet
<p>Salade de haricots verts aux échalotes</p> <p>Salade de pois chiches feta AOP coriandre</p> <p>Céleri branche aux champignons , vinaigrette à la betteraves</p>	<p>Carottes râpées au citron</p> <p>Salade de riz , Vinaigrette</p> <p>Salade de maïs et radis , Vinaigrette</p>	<p>Tomates , Vinaigrette</p> <p>Salade verte , Vinaigrette</p> <p>Wrap au thon et crudités</p>		
<p>Rôti de porc local , Sauce barbecue</p> <p>Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette</p>	<p>Lasagnes aux aubergines</p> <p>Lasagnes Bolognaise du chef</p>	<p>Pizza reine</p> <p>Pizza aux trois fromages</p>		
<p>Brocolis aux oignons</p> <p>Semoule HVE</p>	<p>Haricots verts</p>	<p>Salade verte locale</p>		
<p>Mimolette</p>	<p>Gouda</p>	<p>Camembert</p>	<p>Assortiments de fromages</p>	<p>Assortiments de fromages</p>
<p>Pastèque</p> <p>Cookie du chef</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Suisse aromatisé</p> <p>Abricots frais</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Fromage blanc à la confiture de fraises</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Bâtonnet de glace au chocolat</p>		

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits 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.