

Semaine du 07 au 11 Novembre 2022
 INSTITUTION SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade verte aux croûtons Crêpes au fromage Velouté tomates basilic</p>	<p>Oeuf mimosa Effiloché d'endives vinaigrette Taboulé de chou fleur</p>	<p>Salade de coleslaw Betterave rouge vinaigrette Concombre sauce bulgare</p>	<p>Carottes râpées à l'ananas Céleri rémoulade Pamplemousse</p>	<p>Férialé</p>
<p>Poulet façon mexicaine Beignet de poisson</p>	<p>Sauce aux 3 fromages Sauté de boeuf sauce aux oignons</p>	<p>Filet de hoki MSC sauce citron Sauté de porc au curry</p>	<p>Escalope milanaise Chipolata</p>	
<p>Riz créole Carottes braisées</p>	<p>Pennes BIO Julienne de légumes</p>	<p>Pommes de terre boulangère Brocolis BIO en gratin</p>	<p>Semoule BIO Poêlée méridionale</p>	
<p>P'tit Louis®</p>	<p>Morbier AOP</p>	<p>Coulommiers</p>	<p>Emmental</p>	
<p>Fruit HVE Compote de pommes Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Yaourt nature BIO Fruits de saison HVE Crumble aux pommes</p>	<p>Fruit de saison BIO Crème dessert vanille Yaourt local</p>	<p>Tarte au chocolat Poire pochée BIO à la crème anglaise Pomme BIO</p>	



Semaine du 13 au 18 Novembre 2022

INSTITUTION SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Mortadelle Radis roses au beurre Coleslaw</p>	<p>Endives au fromage Salade composée Rillettes de thon sur toast</p>	<p>Betteraves rouges Haricots verts vinaigrette Feuilleté au fromage</p>	<p>Velouté de poireaux à la crème Butternut râpé au fromage blanc Chou blanc vinaigrette</p>	<p>Salade de coquillettes aux olives Carottes râpées au jus de pomme Macédoine vinaigrette</p>
<p>Pilon de poulet à la ciboulette Omelette au fromage</p>	<p>Boeuf bourguignon Jambon grillé Label rouge</p>	<p>Blanquette de dinde sauce champignons Burger de veau</p>	<p>Tourte au chèvre et aux courges rôties au miel Boulettes de boeuf</p>	<p>Filet de colin MSC sauce aneth Sauté de porc sauce barbecue</p>
<p>Tortis BIO Embeurrée de chou de Bruxelles</p>	<p>Frites Haricots verts</p>	<p>Semoule BIO Poêlée forestière</p>	<p>Riz créole Epinards à la crème</p>	<p>Panais rôti au miel Purée de pommes de terre</p>
<p>Edam</p>	<p>Vache picon</p>	<p>Brie</p>	<p>Bleu d'auvergne AOP</p>	<p>Petit moulé®</p>
<p>Fruit de saison BIO Gaufre au sucre Salade de fruits frais</p>	<p>Yaourt local Fruit de saison Flan caramel</p>	<p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Cake marbré du chef Fruit de saison BIO Crème dessert praliné</p>	<p>Fromage blanc BIO stracciatella Pomme locale au four Fruit de saison</p>



Semaine du 21 au 25 Novembre 2022

INSTITUTION SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Céleri bio aux croûtons Salade strasbourgeoise Pêche au thon</p>	<p>Potage aux légumes Pâté de campagne Betteraves rouges vinaigrette</p>	<p>Chou rouge BIO râpé aux pommes Potage aux légumes Oeuf mimosa</p>	<p>Carottes cuites au cumin Terrine de légumes Potage tomate à la crème</p>	<p>Saucisson à l'ail Salade de lentilles Salade verte BIO au maïs</p>
<p>Hachis parmentier végétarien Hachis parmentier au boeuf</p>	<p>Rôti de dinde Label Rouge sauce au miel Carbonara de saumon MSC</p>	<p>Steak haché sauce barbecue Jambon braisé</p>	<p>Sauté de porc au curcuma Escalope de dinde au curry</p>	<p>Filet de lieu MSC sauce au beurre Merguez</p>
<p>Salade verte</p>	<p>Tortis Brunoise de légumes aux oignons</p>	<p>Pommes de terre rissolées Chou fleur BIO</p>	<p>Riz épicé au curcuma Purée de patate douce</p>	<p>Semoule Petits pois</p>
<p>Mimolette</p>	<p>Saint nectaire AOP</p>	<p>Vache qui rit®</p>	<p>Maroille AOP</p>	<p>St Moret®</p>
<p>Semoule au lait Fruit de saison Liégeois vanille</p>	<p>Brownie du chef Compote de fruits du chef Fruit de saison BIO</p>	<p>Fruit de saison HVE Suisse aromatisé Compote biscuitée</p>	<p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Poire BIO au caramel Velouté aux fruits Salade de fruits du chef</p>

Passons à l'orange de
l'automne avec un menu
100% orange



Produit bio



Produit local



Produit labellisé

Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022

INSTITUTION SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Picorette de choux fleur au fromage blanc aux herbes Carottes râpées au citron Potage aux légumes	Salade verte au maïs Pizza au fromage Macédoine vinaigrette	Champignons à la grecque Feuilleté au fromage Betterave rouge à la bulgare	Cervelas Céleri rémoulade Chou blanc au curry	Navets râpés au citron Perles de pâtes Endives à la mimolette
Bolognaise de légumes Bolognaise de boeuf	Sauté de boeuf à l'orientale Filet de colin au citron	Haut de cuisse de poulet Burger de veau sauce barbecue	Tartiflette Omelette aux oignons	Cassolette de la mer MSC Sauté de porc sauce champignons
Pennes BIO Brocolis gratinés	Coeur de blé Brocolis	Potatoes Chou fleur	Pommes de terres persillés Salade verte	Riz créole Epinards bio
Edam	Carré frais	Coulommiers	Gouda	Cantafrais
Fruit de saison HVE Flan vanille Yaourt local	Ile flottante au caramel Fruits de saison BIO Fromage blanc au speculoos	Petit suisse Salade de fruits Nappé caramel	Tarte aux fruits du chef Semoule au lait Fruit de saison	Fruit de saison BIO Compote de poire Fromage blanc aux fruits



Semaine du 05 au 09 Décembre 2022

INSTITUTION SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Oeuf dur à la mayonnaise Mâche aux dés de poires HVE Potage aux légumes	Chou chinois au sésame Salade de blé aux poivrons Saucisson à l'ail au cornichon	Poireaux mimosa Potage de légumes Chou blanc vinaigrette	Salade fromagère Pamplemousse Crème de maïs aux épices	Feuilleté Hot dog Carottes râpées à la moutarde Veluté de légumes verts
Escalope de dinde sauce suprême Colombo de porc	Goulash de boeuf Beignet de poisson	Choucroute de la terre Choucroute de la mer	Quiche fromagère aux légumes Steack haché sauce aux poivres	Filet de lieu MSC sauce estragon Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette
Coeur de blé Carottes au persil plat	Spaghettis Potiron à la crème	Pommes de terre vapeur Choucroute	Riz IGP Salade verte BIO	Bouलगour Poêlée de champignons et carottes
Carré frais	St Paulin	Vache qui rit	Tomme noire IGP	Petit moulé
Fromage blanc BIO au speculoos Crème dessert chocolat Petit suisse fruité	Cookie du chef Fruit de saison BIO Salade de fruit du chef	Fruit de saison HVE Liégeois vanille Yaourt nature	Yaourt aromatisé Fruit de saison HVE Compote pomme/ banane BIO	Fruit de saison BIO Salade de fruits Fromage blanc aux fruits



Semaine du 12 au 16 Décembre 2022

INSTITUTION SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées au maïs Asperge sauce cocktail Potage aux légumes	Salami Salade fromagère Salade de pommes de terres	Haricots verts aux échalotes Toast de mousse de foie Salade de lentilles	Repas	Pizza au fromage Taboulé Poireaux vinaigrette
Omelette aux herbes Sauce carbonara	Couscous aux merguez et au poulet Aile de raie sauce aux câpres	Escalope de dinde LR pané aux 4 épices Filet de colin sauce aux agrumes	De	Poisson meunière MSC sauce tartare Sauté de porc au curry
Tortis BIO Céleri BIO rôti	Semoule BIO Légumes couscous	Gratin dauphinois Butternuts locale rôtis au miel	Noël 	Riz IGP Carottes braisées BIO
Bûchette de chèvre	Edam	Kiri		Cantal AOP
Fruit de saison HVE Semoule au lait Poire HVE rôtie au spéculoos	Yaourt aux fruits Fruit de saison BIO Mousse au chocolat du chef	Fruit de saison BIO Petit suisse fruité Ile flottante		Compote de poires Fruit de saison HVE Fromage blanc aux fruits

