

MENUS DE SEPTEMBRE 2023

Institut Saint Dominique



QR CODE

REPAS À THÈME + IMAGE

Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
<p>BETTERAVE VINAIGRETTE MELON OEUF MAYONNAISE</p> <p>CORDON BLEU DOS DE COLIN</p> <p>TORTIS BIO ET PETITS POIS AUX OIGNONS</p> <p>BRIE</p> <p>YAOURT AROMATISÉ CRÈME DESSERT VANILLE FRUIT DE SAISON</p>	<p>TOMATE MOZZARELLA CHIFFONNADE DE LAITUE FRIAND AU FROMAGE</p> <p>OMELETTE NATURE SAUTÉ DE PORC <i>saveur en or</i> À LA MOUTARDE</p> <p>RIZ CREOLE ET COURGETTES</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>BEIGNET AU CHOCOLAT COMPOTE FRUIT DE SAISON</p>	<p>CÉLÉRI <i>MSC: pêche d'AOP: App</i></p> <p>PÂTE DE CAMPAGNE SALADE DE PÂTES</p> <p>FILET DE POULET FILET DE HOKI</p> <p>Frites ET HARICOTS VERTS À L'AIL</p> <p>BÛCHE MI CHÈVRE</p> <p>FRUIT DE SAISON ABRICOT AU SIROP FLAN PÂTISSIER</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE SALADE DE POIS CHICHE COLESLAW</p> <p>JAMBON FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉE</p> <p>SEMOLLE BIO ET CAROTTES BRAISÉES</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>TARTE À LA RHUBARBE SALADE DE FRUIT FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE RIZ ET POIVRONS SALADE D'ÉPINARDS FRAIS MACÉDOINE</p> <p>FILET DE MERLU CHIPOLATAS</p> <p>BOULGOUR ET TOMATES A LA PROVENCALE</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON LIÉGEOIS VANILLE YAOURT AUX FRUITS</p>

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<p>RADIS BEURRE SALADE DE HARICOTS ROUGES SALADE DE MAÏS</p> <p>SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES COLIN D'ALASKA</p> <p>RIZ PILAF ET COURGETTES BRAISÉES</p> <p>GOUDA</p> <p>FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC A LA CONFITURE POIRE RÔTIE AU</p>	<p>MOUSSE DE FOIE CONCOMBRE VINAIGRETTE COQUILLETES SAUCE COCKTAIL</p> <p>RÔTI DE PORC <i>saveur en or</i> AU JUS OMELETTE AU FROMAGE</p> <p>SEMOLLE BIO ET HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>BLEU</p> <p>ILE FLOTTANTE FRUIT DE SAISON YAOURT AU FRUIT</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES BETTERAVE ROUGE TARTINE PIZZA</p> <p>PALERON CONFIT COCOTTE SAUMONETTE RÔTIE</p> <p>POMMES BOULANGÈRES ET EPINARDS A LA CREME</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>FRUIT DE SAISON LIEGEOIS AU CHOCOLAT DONUTS</p>	<p>PASTÈQUE CHOU-FLEUR À L'ÉCHALOTE SALADE DE LENTILLES</p> <p>PASTA PARTY sauce tomate CARBONARA AUX TORTIS BIO ET BROCOLIS AUX OIGNONS</p> <p>ST PAULIN</p> <p>CAKE AUX POMMES CARAMÉLISÉES FRUIT DE SAISON COMPOTE POMME BANANE</p>	<p>TABOULÉ CHAMPIGNONS À L'ESTRAGON CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>COLOMBO DE POISSON MSC SAUCISSE FUMÉE</p> <p>PURÉE, POËLÉE D'AUBERGINE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>SALADE DE FRUIT À LA MENTHE CRÈME PRALINÉ FRUIT DE SAISON</p>

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
<p>MACÉDOINE DE LEGUMES COURGETTES RÂPÉES SALADE FROMAGÈRE</p> <p>PAELLA VÉGÉTARIENNE PAELLA AUX RIZ BIO ET TOMATES ROTIES A L'AIL</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>CRÈME VANILLE FRUIT DE SAISON MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>SAUCISSON À L'AIL TARTARE DE RADIS BETTERAVE</p> <p>MERGUEZ FILET DE COLIN AU CITRON</p> <p>BOULGOUR BIO RATATOUILLE</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>COUPE BANANE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON COMPOTE DE PÊCHE</p>	<p>COLESLAW SALADE DE HARICOTS BLANCS GASPACHO</p> <p>HOT-DOG FISH-DOG</p> <p>Frites ET SALADE VERTE</p> <p>CANTADOU</p> <p>FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC A LA CASSONADE CRUMBLE AUX POMMES</p>	<p>SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE CAROTTES RAPEES OEUF DUR MAYONNAISE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF <i>saveur en or</i> AUX OLIVES HOKI A L'ESTRAGON</p> <p>SEMOLLE BIO AU BEURRE ET BROCOLIS GRATINÉS</p> <p>BRIE</p> <p>QUATRE QUARTS FRUIT DE SAISON SALADE DE FRUITS</p>	<p>CONCOMBRE HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE SALADE DE RIZ</p> <p>CARBONARA DE SAUMON BOLOGNAISE</p> <p>COQUILLETES BIO ET COURGETTES BRAISÉES</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>FRUIT DE SAISON YAOURT AUX FRUITS CRÈME DESSERT CAMEL</p>

API RESTAURATION - Entreprise à mission

S.A.S à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 10 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège régional Picardie Enseignement & Petite Enfance : 1 rue Henri Hénon - PA Henry Potez 80 300 ALBERT



MENUS DE SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
BETTERAVE VINAIGRETTE COLESLAW ROSETTE ET CORNICION SAUTÉ DE DINDE GALETTE DE HARICOTS ROUGES SEMIOULE BIO A LA SAUCE TOMATE ET PETITS POIS AUX OIGNONS CANTAL FRUIT DE SAISON LIÉGEOIS VANILLE ECLAIR AU CHOCOLAT	MELON SALADE VERTE AU MAÏS SALADE DE LENTILLES OMELETTE STEAK HACHE TORTIS BIO ET AUX ÉPINARDS A LA CREME TOMME BLANCHE POT DE GLACE FRUIT DE SAISON COMPOTE DE FRUIT	CHARCUTERIE TOAST DE RILLETTES DE SARDINE SALADE DE RIZ HACHIS PARMENTIER PARMENTIER DE POISSON SALADE VERTE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON CRÈME AUX OEUFS YAOURT AROMATISÉ	DUO DE HARICOTS PASTÈQUE MACEDOINE DE LEGUMES JAMBON BLANC SAUMONETTE RÔTIE SAUCE TOMATE POMMES GRENAILLES - EMMENTAL COOKIE FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	CRÊPE AU FROMAGE CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROÛTONS RADIS ROSE AU BEURRE FILET DE MERLU SAUCE ESTRAGON CHIPOLATAS RIZ PILAF BIO ET ÉPINARDS VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS FRUIT DE SAISON CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
TOMATES VINAIGRETTE CHOU-FLEUR À L'ÉCHALOTE RILLETTE DE THON SAUTÉ DE BOEUF saveur en or AUX POIVRONS BEIGNET DE POISSON SEMIOULE BIO ET POËLÉE DE LÉGUMES TOMME GRISE FRUIT DE SAISON LIÉGEOIS VANILLE YAOURT AROMATISÉ	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC SALADE DE POMMES DE TERRE RADIS ROSE AU BEURRE SAUCISSE saveur en or (délicieusement bas carbone) OMELETTE NATURE GRATIN DAUPHINOIS BRUNOISE DE LÉGUMES MIMOLETTE CRÈME DESSERT CHOCOLAT FRUIT DE SAISON GÂTEAU AU YAOURT	SALADE DE BLÉ AU MAÏS MOUSSE DE FOIE AUBERGINES GRILLÉES ET FETA QUICHE LORRAINE FILET DE COLIN/ESTRAGON SALADE VERTE MORBIER ILE FLOTTANTE FRUIT DE SAISON YAOURT AUX FRUITS	CÉLERI AUX POMMES CONCOMBRE CIBOULETTE TOAST HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE PASTASOTTO DE POULET LABEL ROUGE AUX COQUILLETES BIO YAOURT NATURE CLAFOUTIS CERISES FRUIT DE SAISON COMPOTE DE FRUIT	FRIAND AU FROMAGE SALADE DE RIZ ET MAÏS CAROTTES RÂPÉES POISSON ESCALOPE DE PORC ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET TOMATE A LA PROVENCALE FROMAGE DE CHÈVRE FRUIT DE SAISON BÂTONNET DE GLACE FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
SALADE DE PERLES, SURIMI CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE SALADE VERTE AU FROMAGE OMELETTE GRATINÉE (délicieusement bas carbone) CUISSÉ DE POULET RÔTIE SEMIOULE BIO ET PIPERADE BRIE FRUIT DE SAISON LIÉGEOIS VANILLE COCKTAIL DE FRUITS	RADIS ROSE ET BEURRE SALADE DE LENTILLE SALADE DE COQUILLETES TOMATES FARCIES POISSON MELNIÈRE RIZ BIO ET SA BRUNOISE DE LÉGUMES EDAM POT DE GLACE FRUIT DE SAISON YAOURT AU FRUIT	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICIONS CAROTTES RÂPÉES CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES BURGER BURGER FISH FRITES/SALADE SAINT PAULIN SEMIOULE AU LAIT FROMAGE BLANC A LA CASSONADE FRUIT DE SAISON	HOUMOUS ET SON TOAST DUO DE HARICOTS VERTS SALADE DE P. DE TERRE CARBONARA CARBONARA DE SAUMON TORTIS BIO ET BROCOLIS TOMME NOIRE CAKE AUX POMMES HVE (délicieusement bas carbone) FRUIT DE SAISON FLAN NAPPÉ CAMEL	TOAST AU CHÈVRE ET SALADE TOMATE AU BASILIC OEUF MIMOSA SAUTE DE DINDE AU CURRY COLIN AUX EPICES RIZ BIO VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISÉ

API RESTAURATION - Entreprise à mission

S.A.S à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 10 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège régional Picardie Enseignement & Petite Enfance : 1 rue Henri Hénon - PA Henry Potez 80 300 ALBERT

REPAS À THÈME + IMAGE


Produit local

Produit bio

QR CODE

Produit labellisé
HVE: Haute Valeur Environnementale
MSC: pêche durable
IGP/AOP: Appellation d'Origine Protégée

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
SALADE CROUTON ET FROMAGE CRÊPE AUX CHAMPIGNONS MACEDOINE DE LEGUMES TAJINE AU BOEUF TAJINE VÉGÉTARIENNE SEMOULE LEGUMES TAJINE BÛCHE MI-CHÈVRE FRUIT DE SAISON BANANE AU CHOCOLAT YAOURT AROMATISÉ	CAROTTES RÂPÉES TABOULÉ BETTERAVE VINAIGRETTE CHIPOLATAS OMELETTE PERSILLÉES PENNE ET COURGETTES BRAISÉES MAROILLES FLAN CARAMEL FRUIT DE SAISON POIRE RÔTIE AU SPÉCULOOS	SALADE MEXICAINE PÂTÉ DE CAMPAGNE CÉLERI VINAIGRETTE WRAPS POULET CRUDITES WRAPS POISSON CRUDITES POTATOES GOUDA FRUIT DE SAISON YAOURT AUX FRUITS MOUSSE AU CHOCOLAT	BUTTERNUT RAPÉ AU FROMAGE BLANC SALADE DE LENTILLE OEUUF DUR A LA MAYO TORTELLINIS BOSCONONE (ÉPINARDS SAUCE EMMENTAL) BOULETTE A L'AGNEAU RATATOUILLE PUREE MERINGUE FANTÔME FRUIT DE SAISON LIÉGEOIS VANILLE	SALADE DE RIZ MAÏS CONCOMBRE VINAIGRETTE SALADE VERTE/CROÛTONS FILET DE COLIN MSC STEAK HACHE SAUCE POIVRE GRENAILLES HARICOTS VERTS CAMEMBERT DONUTS FRUIT DE SAISON CRÈME CARAMEL

VACANCES DE LA TOUSSAINT

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
CAROTTES RÂPÉES FRIAND AU FROMAGE BOLOGNAISE AUX TORTIS BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE EMMENTAL FRUIT DE SAISON CRÈME VANILLE	OEUUF COCKTAIL TABOULÉ TORTILLA AUX PETITS POIS ÉPINARDS À L'AIL CRUMBLE DE COURGE TOMME NOIRE BANANE AU CHOCOLAT ET AMANDES FRUIT DE SAISON	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS MACEDOINE DE LEGUMES PIZZA (deux choix) ET SALADE VERTE YAOURT SUCRÉ FRUIT DE SAISON ABRICOT AU SIROP	BETTERAVES VINAIGRETTE OEUUF MAYO SAUTÉ DE POULET À L'OLIVE BLANQUETTE DE POISSON PURÉE ET CAROTTES BRAISÉES CAMEMBERT ROULÉ DE CONFITURE À L'ABRICOT DU CHEF FRUIT DE SAISON	CHIFFONNADE DE LAITUE VINAIGRETTE SALADE DE P. DE TERRE CALAMARS A LA ROMAINE QUIENELLES GRATINÉES RIZ CREOLE BIO ET CHOUX-FLEURS BÛCHE MI-CHÈVRE BEIGNET COCKTAIL DE FRUIT

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
QUICHE AU FROMAGE BETTERAVE VINAIGRETTE FILET DE MERLU SAUCE CIBOULETTE PILON DE POULET MARINÉ SEMOULE ET BROCOLIS CAMEMBERT FRUIT DE SAISON YAOURT AUX FRUITS	SALADE SANGUINE BUTTERNUT RAPÉ AU FROMAGE BLANC HOT-DOIGT FISH-DOIGT FRITES MIMOLETTE CAKE MONSTRUEUX COCKTAIL DE FRUIT	TOUSSAINT	SAUCISSON À L'AIL COLESLAW MERGUEZ AU JUS ORIENTAL GRATIN DE POISSON POMMES PERSILLÉES ET COURGETTES BRAISÉES MAROILLES FRUIT DE SAISON CRÈME VANILLE	BAGUETTE PIZZA DU CHEF SALADE D'ENDIVES CHAKCHOUKA AUX OEUFS PASTA PARTY AU FROMAGE PÂTES BIO ET HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT SUCRÉ COMPOTE POMME CASSIS DONUTS

API RESTAURATION - Entreprise à mission

S.A.S à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 10 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 181 010

Siège régional Picardie Enseignement & Petite Enfance : 1 rue Henri Hénon - PA Henry Potez 80 300 ALBERT