

# MENUS SEMAINE DU 03 AU 07 JANVIER 2022

## INSTITUTION SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

api



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine/ chou blanc bio vinaigrette/ pâté de campagne	Salade de pâtes au pesto/ salade verte bio/ velouté de chou fleur	Tarte au maroilles/ salami/ coeurs de palmiers au maïs	Céleri bio rémoulade aux raisins/ carottes râpées bio/ chou rouge aux pommes	Velouté de potiron/ endives à la mimolette/ demi pomelos
Steak haché/ Pané de hoki	Omelette ciboulette/ rôti de dinde sauce suprême	Sauté de porc local au curry/ croq fromage	Emincé de boeuf local provençal/ filet de poulet à la crème	Blanquette de poisson MSC/ Chipolata
Riz bio/ poêlée de brocolis bio	Poireaux bio/ semoule bio	Poêlée de légumes bio/ pommes sautées	Carottes braisées bio/ coquillettes	Boulgour bio/ haricots verts bio
Petit moulé / Yaourt nature	Gouda / yaourt nature	Chanteneige bio / yaourt nature	Vache qui rit/ yaourt nature	Camembert / yaourt nature
Compote/ yaourt/ fruit	Mousse au chocolat/ pomme HVE/ tarte au chocolat	Clémentines/ flan coco/ fromage blanc speculoos	Galette des rois/ cocktail de fruits/ orange bio	Banane bio/ liégeois chocolat/ yaourt bio à la vanille



Produit bio



Produit local



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



# MENUS SEMAINE DU 10 AU 14 JANVIER 2022

## INSTITUTION SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

api



LUNDI

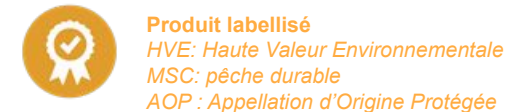
MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Saucisson sec/ carottes râpées bio vinaigrette/ avocat	Coleslaw bio/ navets râpés au citron/ oeuf dur au thon	Endives bio/ salade de perles/ terrine de légumes	Velouté de légumes verts/ Concombres à la crème/ carottes râpées à l'orange	Salade de pommes de terre/ salade d'agrumes aux crevettes/ betteraves rouges bio
Cuisse de poulet/ jambon grillé	Sauté de boeuf local bourguignon/ omelette au fromage	Boulettes de boeuf / saumonette sauce blanche	Carbonara de légumes/ cordon bleu de dinde	Filet de colin MSC/ Sauté de porc local à la moutarde
Champignons/ Pennes bio	Frites / salade verte bio	Semoule bio aux petits légumes bio	Coquillettes/ haricots beurre persillés	Fondue d'épinards bio/ riz bio
Mimolette / yaourt nature	Emmental / yaourt nature	Samos / yaourt nature	Saint-nectaire AOP / yaourt nature	Edam / yaourt nature
Kiwi bio/ yaourt nature sucré/ fruit au sirop	Yaourt local/ ananas/ crème caramel	Compote/ poire HVE/lle flottante	Compote de poire/ banane bio/ cake aux pépites de chocolat du chef	Orange bio/ crumble aux pommes/ petits suisses



# MENUS SEMAINE DU 17 AU 21 JANVIER 2022

## INSTITUTION SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

api



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Chou chinois aux pommes/ salade de haricots rouges/ saucisson à l'ail	Salade de perles océane/ demi pomelos/ velouté de carottes bio	Navets râpés/ salade de blé/ Haricots verts vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette/ Salade verte bio/ salade de riz bio	Friand fromage/ velouté tomate vermicelles/ oeuf dur mayo
Steak haché/ poisson pané	Sauté de <b>veau local</b> aux herbes/ quiche au saumon	Escalope de porc / blanquette de volaille	<b>Paëlla végétarienne bio</b> / paella au poulet	Pêche du jour/ paupiette de veau
Pommes de terre rissolées/ navets braisés	Endives bio/ penne bio	Petits pois/ carottes	Riz bio/ poêlée de légumes	Brocolis bio/ blé
Mimolette / yaourt nature	Tomme noire / yaourt nature	Coulommiers / yaourt nature	Cantadou / yaourt nature	Brie / yaourt nature
F.blanc cassonade/ clémentines/ mousse au chocolat	Banane bio/ Yaourt aromatisé/ cocktail de fruits	Clémentines/ brownie/ petits suisses fruités	Quatre quart/ Kiwi bio/ compote	Poire HVE/ yaourt/ semoule au caramel



Produit bio



Produit local



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



# MENUS SEMAINE DU 24 AU 28 JANVIER 2022

## INSTITUTION SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

api



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de riz/ coleslaw bio/ velouté d'asperges	Salade verte bio vgtel/ crêpe au fromage/ pêche au thon	Macédoine/ champignons bulgare/ taboulé de boulgour	Roulade au jambon/ carottes râpées bio citron/ avocat	Céleri rémoulade bio/ chou blanc bio mayo/ b. rouges bio
Goulasch ( <b>boeuf local</b> ) hongroise/ omelette au fromage	<b>Dahl de lentilles corail</b> / sauté de veau aux olives	Parmentier de canard/ merlu basquaise	Rôti de porc miel et moutarde/ Aiguillettes de volaille	<b>Poisson meunière MSC</b> / sauté de porc local au madère
Poêlée de carottes bio/ semoule bio	Lentilles corail/ riz bio	Purée de P.de terre/ courgettes bio	Coquillettes/ julienne de légumes	H.verts bio/ P.de terre au paprika
<b>Cantal AOP</b> / yaourt nature	Brie / yaourt nature	Yaourt nature/ kiri	Edam / yaourt nature	Emmental/ yaourt nature
<b>Pomme HVE</b> / liégeois vanille/ <b>yaourt local</b>	Crème aux oeuf / <b>banane bio</b> / fromage blanc sucré	Clémentines/ chou à la crème/ pêche au sirop	Tarte au chocolat/ riz au lait/ petits suisses fruités	<b>Orange bio</b> / salade de fruits/ yaourt bio vanille



Produit bio



Produit local



Produit labellisé

HVE: Haute Valeur Environnementale

MSC: pêche durable

AOP: Appellation d'Origine Protégée



# MENUS SEMAINE DU 31 JANVIER AU 4 FÉVRIER 2022

## INSTITUTION SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

api



LUNDI

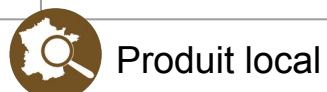
MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves rouges bio/ chou rouge aux lardons/ velouté de poireaux	Concombres bulgare/ taboulé/ quiche aux légumes	Potage à la courgette/ oeuf dur au curry/ salade de pois chiche	Coleslaw bio/ carottes râpées bio/ haricots blancs à la tomate	Pizza/ salade verte bio croûtons/ demi pomelos
Couscous poulet/ sauté de porc local	Sauté de boeuf local sauce poivre/ Oeufs durs béchamel	Tartiflette/ chausson bolognaise	Flan de légumes et fromage/ sauté d'agneau au thym	Lieu MSC bordelaise/ blanquette de volaille locale
Semoule bio/ légumes couscous	Coquillettes / haricots verts bio	Pommes vapeur/ Poêlée champignons brocolis bio	Salade verte bio/ frites	Carottes/ boulgour bio
Saint Paulin / yaourt nature	Gouda/ yaourt nature	Yaourt nature/ bleu	Chèvre / yaourt nature	Carré frais/ yaourt nature
Kiwi bio/ yaourt au citron/ mousse coco	Petits suisses fruités/ orange bio/ gaufre	Salade de fruits/ entremets caramel/pomme au four	Crêpe/ poire HVE/ compote de pomme	Banane bio/ ananas au caramel/ fromage blanc au miel



Fêtons la Chandeleur

# MENUS SEMAINE DU 07 AU 13 FÉVRIER 2022

## INSTITUTION SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

api



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de lentilles/  
céleri bio rémoulade/  
potage d'endives

Carottes râpées bio au  
citron/ émincé de  
champignons/  
macédoine

Potage tomate  
vermicelles/ surimi  
mayo/ fenouil aux  
pommes

Dégustons un  
repas Vietnamien

Salade verte bio  
fromagère /  
saucisson à l'ail/  
coleslaw

Pâtes à la bolognaise  
végétarienne/ sauce  
carbonara

Moussaka/ parmentier  
de poisson

Aiguillettes de volaille  
/ quenelles



Filet de lieu MSC/  
jambon grillé

Tortis bio/ julienne de  
légumes

Salade verte/ écrasé  
de pommes de terre

Brocolis bio/ riz bio

P.de terre persillées/  
haricots beurre

Camembert / yaourt  
nature

Yaourt nature/  
maroilles

Gouda/ yaourt nature  
sucré

Tomme noire/ yaourt  
nature

mimolette / yaourt  
nature

Compote/ semoule au  
lait/ cocktail de fruits

Ananas / éclair  
chocolat/ yaourt

Entremets / banane/  
marbré



Poire HVE/ orange  
bio/ yaourt  
aromatisé



Produit bio



Produit local



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



# MENUS SEMAINE DU 28 FÉVRIER AU 06 MARS 2022

## INSTITUTION SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

api



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves rouges bio/ chou fleur sauce cocktail/ pamplemousse	Chou rouge bio aux pommes/ carottes râpées bio citron/ rosette	Salade au thon/ chou blanc bio / fenouil à l'orange	Céleri bio bulgare/ maïs vinaigrette/ concombres au curry	Taboulé/ poireaux vinaigrette/ radis noir râpé
Saucisse de toulouse/ calamars à la romaine	<b>Lasagnes de légumes/</b> brochette de volaille	Poisson bordelaise	<b>Boeuf local</b> miroton/ palette à la diable	<b>Merlu MSC</b> basquaise/ omelette au fromage
Lentilles / Carottes	Tortis bio/ julienne de légumes	Purée de potiron/ riz bio	Potatoes/ gratin de chou fleur	Haricots verts/ semoule bio
Croc lait/ yaourt nature	Tomme blanche / yaourt nature	Kiri/ yaourt nature	Emmenta l/ yaourt nature	Chanteneige/ yaourt nature
Compote/ clémentine/ yaourt nature sucré	<b>Beignet/ Banane bio/</b> riz au lait	Yaourt aromatisé/ orange bio/ F. blanc straciatella	<b>Pomme HVE/</b> compote/ flan pâtissier	Liégeois/ <b>poire HVE/</b> panna cotta fruits rouges



Produit bio



Produit local



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



Fêteons Mardi-Gras