

Semaine du 27 février au 03 mars 2023
INSTITUT SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

BUTTERNUT RAPEE SAUCE AU FROMAGE BLANC HARICOTS ROUGES ET MAIS ET SA VINAIGRETTE A L'ECHALOTE PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE SALADE VERTE PIZZA AU FROMAGE	SALADE DE PERLE AU SURIMI CHOU BLANC VINAIGRETTE PECHE AU THON	CELERI REMOULADE AUX RAISINS MACEDOINE CHOU ROUGE AUX POMMES	DEMI POMELOS POIREAUX LOCAL SALADE DE COQUILLETTE AUX OLIVES
JAMBALAYA AUX LEGUMES (brunoise/épices/haricots rouges/tomates/riz) CHILI CON CARNE	BOEUF BOURGUIGNON POISSON PANE MSC SAUCE NAPOLITAINE	OMELETTE AU CHEDDAR FILET DE LIEU SAUCE CREOLE	TARTIFLETTE SALADE	VOL AU VENT DE POISSON MSC HOKI PANE SAUCE NAPOLITAINE
RIZ PILAF	FONDUE DE POIREAUX BÉCHAMEL PENNE	POMMES DE TERRE RISSOLEES POTIRON RÔTI	BROCOLI GRATINÉ ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	SEMOULE HARICOTS VERTS
PETIT MOULE	TOMME GRISE	ST PAULIN	VACHE QUI RIT	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON HVE FROMAGE BLANC A LA CASSONADE GAUFRE	MOUSSE AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON POIRE AU COULIS DE FRAMBOISES ET AMANDES	FRUIT DE SAISON YAOURT AUX FRUITS TARTE AUX POMMES	QUATRE QUART COCKTAIL DE FRUITS FRUIT DE SAISON	BANANE LIEGEOIS AU CHOCOLAT YAOURT AROMATISÉ

* les menus sont établis
sous réserve
d'approvisionnement

Semaine du 06 AU 10 mars 2023
INSTITUT SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE CHOU BLANC VINAIGRETTE FRIAND AU FROMAGE	HOUMOUS AUX HARICOTS ROUGES CHIFFONNADE DE LAITUE MACEDOINE MAYONNAISE	OEUFS SAUCE COCKTAIL PATE DE CAMPAGNE POTAGE DE LEGUMES	COLESLAW SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS CHOU ROUGE AUX POMMES	SALADE DE PERLES AU PESTO VELOUTE DE POTIRON ET MARRONS 1/2 PAMPLEMOUSSE ET SUCRE
ROTI DE PORC saveur en or SAUCE CHARCUTIERE FISH AND CHIPS	OMELETTE AUX FINES HERBES FILET DE POULET SAUCE BARBECUE	BOULETTES DE BOEUF SAUCE NAPOLITAINE FILET DE HOKI A L'ANETH	CARBONARA POISSON DU JOUR	CASSOLETTE DE POISSON MSC GRATINÉ POISSON MEUNIÈRE SAUCE AUX HERBES
POMMES DE TERRE ROTIES AU THYM POËLÉE DE LÉGUMES	FONDUE DE POIREAUX RIZ CREOLE	PETITS POIS AUX OIGNONS SEMOULE	MACARONIS CAROTTES BRAISEES	HARICOTS VERTS A L'AIL BOULGOUR
PETIT MOULE	TOMME NOIRE	BUCHE MI CHEVRE	CHANTENEIGE	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON BIO CREME VANILLE YAOURT AROMATISE	BEIGNET FRUIT DE SAISON COMPOTE BIO	COMPOTE DE POMME BANANE FRUIT DE SAISON ILE FLOTTANTE	CRUMBLE AUX POMMES FRUIT DE SAISON SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON HVE LIEGEOIS VANILLE YAOURT AUX FRUITS

* les menus sont établis
sous réserve
d'approvisionnement

Semaine du 13 au 17 mars 2023
INSTITUT SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ROSETTE LYONNAISE ET
CONDIMENT
DIPS DE RADIS NOIR
SALADE D'AVOCATSCÉLERI RÉMOULADE
POTAGE PARMENTIER
TORTIS AU SURIMICAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE
OEUFS MIMOSA
SALADE DE LENTILLESVELOUTE DE
CHOU-FLEUR AU CURRY
PIZZA AU FROMAGE
CHIFFONNADE DE
BATAVIA AUX CROUTONSSALADE DE POMMES DE
TERRE A L'ANCIENNE
SALADE D'ENDIVES AUX
POMMES
BETTERAVES ROUGE
VINAIGRETTEJAMBON BLANC LABEL
ROUGE LAQUÉ AU MIEL
FILET DE MERLU A
L'ESTRAGONPILON DE POULET
MARINÉ
COLOMBO DE POISSONBURGER DE VEAU SAUCE
AU POIVRE
OMELETTE AUX
OIGNONSPASTA PARTY sauce aux
Fromages
CORDON BLEUFILET DE COLIN MSC
SAUCE CREME
LASAGNES DE LEGUMESPOELLE ESPAGNOLE
PURÉE DE POMMES DE
TERRESEMOULE
JULIENNE DE LÉGUMESFRITES
PETITS POISMACARONI
HARICOTS BEURRE
PERSILLESFONDUE D'EPINARDS
RIZ PILAF

MIMOLETTE

MAROILLES AOP

CAMEMBERT

VACHE QUI RIT

BLEU

FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC A LA
CONFITURE
POIRE AU SPECULOOSYAOURT LOCAL
FRUIT DE SAISON
CREME DESSERT AU
CAMELDONUTS
FRUIT DE SAISON
LIEGEOIS CHOCOLATGATEAU DU CHEF
FRUIT DE SAISON
COMPOTE DE POIREFRUIT DE SAISON HVE
ECLAIR CHOCOLAT
SUISSE FRUITE

Semaine du 20 au 24 Mars 2023
INSTITUT SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE MEXICAINE AU MAIS POTAGE DE LEGUMES HOUMOUS ET SES CROUTONS	SAUCISSON A L'AIL TARTARE DE RADIS AU SURIMI HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES	BAGUETTE PIZZA DU CHEF CELERI REMOULADE TABOULE DE CHOU-FLEUR	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE RILLETES DE POISSON MSC OEUF DUR MAYONNAISE	CHOU BLANC AUX POMMES VELOUTE DE CHAMPIGNONS SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY MARMITE DU PÊCHEUR	POULET BBC FILET DE COLIN A LA DIEPPOISE	"OMELETTE A L'ALSACIENNE (SAUCISSE DE VOLAILLE)" ESCALOPE DE PORC SAUCE DIABLE	QUICHE LORRAINE MAISON QUICHE AUX LEGUMES MAISON	FISH AND CHIPS PECHE DU JOUR
SEMOULE CHOU-FLEUR RÔTI AU FOUR	PENNE ENDIVES BRAISEES	FRITES HARICOTS VERTS A L'AIL	BROCOLIS GRATINES RIZ IGP	POMME DE TERRE ROTIE AU THYM SALADE VERTE
MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	BUCHE MI-CHEVRE	CANTADOU AIL ET FINES HERBES	BRIE
FROMAGE BLANC A LA CASSONADE FRUIT DE SAISON MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	COUPE BANANE CHOCOLAT AMANDES FRUIT DE SAISON FLAN PATISSIER SANS PATE	FRUIT DE SAISON CREME VANILLE DEMI POMME CRUMBLE ROTIE	QUATRE QUARTS FRUIT DE SAISON COMPOTE POIRE	FRUIT DE SAISON YAOURT AUX FRUITS SEMOULE AU CARAMEL

* les menus sont établis
sous réserve
d'approvisionnement

Semaine du 27 au 31 Mars 2023

INSTITUT SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>RADIS CROQUE SEL COLESLAW SALADE DE LENTILLES</p>	<p>CELERI REMOULADE CREPE AU FROMAGE POIREAU FACON GRIBICHE</p>	<p>GRATINEE A L'OIGNON PECHE AU THON CHIFFONNADE DE BATAVIA</p>	<p>CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTES ROULADE AU JAMBON ET CONDIMENT MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY</p>	<p>CHIFFONNADE DE SALADE AUX CROUTONS CHOU BLANC FACON REMOULADE BETTERAVES ROUGES</p>
<p>ROTI DE PORC saveur en or AUX POMMES BURRITOS DE LEGUMES</p>	<p>OMELETTE FROMAGERE GALETTE DE HARICOTS ROUGES DU CHEF SAUCE FROMAGE BLANC AU CURRY</p>	<p>NUGGETS DE VOLAILLE PARMENTIER DE COLIN</p>	<p>LASAGNES BOLOGNAISE LASAGNES SAUMON GRATINÉE MAISON</p>	<p>POISSON A LA BRESILLENNE CALAMAR A LA ROMAINE</p>
<p>POEELE DE CAROTTES ET BUTTERNUT BOULGOUR</p>	<p>POMMES GRENAILLES SALSIFIS A LA TOMATE</p>	<p>POTATOES PALET MARAICHER sauce FROMAGE BLANC AU CURRY</p>	<p>SALADE VERTE</p>	<p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RIZ PILAF</p>
<p>CANTAL AOP</p>	<p>CAMEMBERT</p>	<p>TOMME GRISE</p>	<p>EDAM</p>	<p>YAOURT NATURE</p>
<p>FRUIT DE SAISON LIEGEOIS VANILLE YAOURT LOCAL</p>	<p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUIT DE SAISON SEMOULE AU LAIT</p>	<p>CREME DESSERT PRALINE FRUIT DE SAISON BANANE AU CHOCOLAT ET AMANDES</p>	<p>TARTE AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON PETIT SUISSE AUX FRUITS</p>	<p>SALADE DE FRUITS FRUIT DE SAISON CREME AUX OEUFS</p>



Semaine du 03 au 07 avril 2023

INSTITUT SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SALADE DE **CRESSON** AUX
LARDONS
 CHOU FLEUR MIMOSA
 WRAPS AU THON ET
 CRUDITES

CHIFFONADE DE **BATAVIA**
 AU MAIS
 SALADE DE RIZ AUX
 ASPERGES, VINAIGRETTE
 DU CHEF
 QUICHE AUX POIREAUX

TABOULE
 CELERI RAPE SAUCE
 COCKTAIL
 SALADE D'ENDIVES AUX
 POMMES ET NOIX

COEUR DE PALMIER A LA
 CLEMENTINE
 CAROTTES RAPEES MIMOSA
 HOUMOUS DE HARICOTS
 ROUGES SUR TOAST

COQUILLETES AU THON
 POTAGE PARMENTIER
 DEMI POMELOS AU SUCRE

COUSCOUS POULET
 FILET DE **COLIN MSC** AUX
 EPICES

STEAK HACHE SAUCE AU
 POIVRE
 BLANQUETTE DE VEAU

ESCALOPE DE **PORC**
 GRATINÉ A LA MOUTARDE
 SAUMONETTE MSC ROTIE
 SAUCE AU VERT

SAUTE DE BOEUF
 PROVENCAL
 POISSON DU JOUR

FILET DE **LIEU MSC** A LA
 BORDELAISE

SEMOULE
 LEGUMES COUSCOUS

PUREE DE **POMMES DE**
TERRE
 EPINARDS A LA CREME

POMMES DE TERRE
 FONDANTES
 PETITS-POIS AUX OIGNONS

COQUILLETES
HARICOTS VERTS

CHOU-FLEUR GRATINÉ
RIZ CREOLE

SAINT PAULIN

MIMOLETTE

TOMME BLANCHE

CARRE FRAIS

FROMAGE DE CHEVRE

FRUIT DE SAISON HVE
 POMME AU FOUR
 FROMAGE BLANC A LA
 CASSONNADE

CREME DESSERT
 CHOCOLAT
 FRUIT DE SAISON
 GATEAU AU CITRON DU
 CHEF

ECLAIR VANILLE
 YAOURT AUX FRUITS
 FRUIT DE SAISON

YAOURT AUX FRUITS
 FRUIT DE SAISON
 COMPOTE DE POMME
 VANILLE

FRUIT DE SAISON
 ANANAS AU SIROP
 LIEGEOIS VANILLE



Semaine du 10 au 14 avril 2023

INSTITUT SAINT DOMINIQUE - MORTEFONTAINE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Lundi de pâques

CONCOMBRES À LA
BULGARE
SALADE DE POIS CHICHES
CELERI REMOULADE

SAUCISSON A L'AIL
CAROTTES RAPEES FACON
MALTAISE
CHOU-FLEUR SAUCE
COCKTAIL

BETTERAVES VINAIGRETTE
SALADE DE POMMES DE
TERRE AUX CORNICHONS
VERRINE DE MOUSSE DE
PETITS POIS ET MENTHE

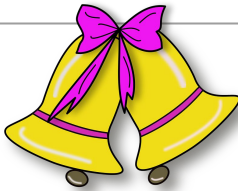
SALADE DE **MACHE** AUX DES
DE POIRES
TARTE FINE OIGNONS
MOZZARELLA
SALADE DE LENTILLES
VINAIGRETTE

COLIN AU CITRON
MERGUEZ

BRUSHETTA TOMATES ET
MOZZARELLA
BRUSHETTA JAMBON ET
MOZZA

BOLOGNAISE AUX LÉGUMES
OMELETTE AU FROMAGE

CALAMAR A LA ROMAINE
SAUCE AMÉRICAINNE
SAUTE DE DINDE CITRON
GINGEMBRE



SEMOULE
HARICOTS PLATS

SALADE VERTE
-

TORTIS
BROCOLIS

RIZ
EPINARDS FONDANTS

MAROILLES AOP

SAINT PAULIN

TOMME NOIRE

CARRÉ FRAIS

BEIGNET CHOCOLAT
YAOURT AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON

FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC CREME DE
MARRONS
CREME DESSERT PRALINE

ÉCLAIR AU CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON
FLAN NAPPE CARAMEL

SALADE DE FRUITS
FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISE