

# Institution Saint Dominique-Mortefontaine

## Menu du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Mercredi 5 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Betteraves , Vinaigrette</li> <li>🌱 Macédoine de légumes</li> <li>Friand au fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Céleri rave sauce rémoulade , Vinaigrette</li> <li>🌱 Salade verte , Vinaigrette</li> <li>Saucisson à l'ail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Carottes râpées à l'orange</li> <li>🌱 Œuf dur</li> <li>Salade de riz mimolette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rillettes</li> <li>🌱 Velouté aux choux-fleurs</li> <li>🌱 Coleslaw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Endives aux pommes</li> <li>Saucisson à l'ail</li> <li>🌱 Salade de pâtes, maïs et ciboulette</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bolognaise</li> <li>🌱 Bolognaise de pois BIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Omelette à la ciboulette</li> <li>Dos de colin MSC , Sauce crème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de porc à la moutarde</li> <li>Boulettes à l'agneau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine</li> <li>Pavé fromager</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de merlu MSC , Sauce au citron</li> <li>🌱 Dahl de lentilles corail Bio aux fruits secs</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Macaronis HVE</li> <li>🌱 Carottes vapeur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Semoule HVE</li> <li>🌱 Butternut rôtie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Boulgour</li> <li>🌱 Fondue de poireaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Petits pois aux oignons</li> <li>🌱 Écrasé de pommes de terre du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Riz BIO</li> <li>🌱 Haricots verts</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Brie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomme noire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bûchette au lait mélange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mimolette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Yaourt nature</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Fruit de saison</li> <li>🌱 Compote de poires</li> <li>🌱 Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Yaourt aromatisé</li> <li>🌱 Fruit de saison</li> <li>🌱 Clafoutis aux agrumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Fruit de saison</li> <li>🌱 Pomme au four à la cannelle</li> <li>🌱 Fromage blanc nature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paris Brest</li> <li>🌱 Fruit de saison</li> <li>🌱 Yaourt aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liégeois à la vanille</li> <li>🌱 Fruit de saison</li> <li>🌱 Salade de fruits</li> </ul>

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

# Institution Saint Dominique-Mortefontaine

## Menu du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

Lundi 10 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>Endives aux noix</li> <li>Taboulé (<b>semoule HVE</b>)</li> <li>Crêpe au fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées , Vinaigrette</li> <li>Betteraves , Vinaigrette</li> <li>Duo de charcuterie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de potiron au curry</li> <li>Choux fleurs à l'échalote</li> <li><b>Surimi MSC</b> mayonnaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de riz et maïs</li> <li>Céleri branche aux champignons</li> <li>Mousse de foie , Cornichons</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Haché au veau , Sauce aux épices</li> <li>Omelette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rôti de dinde local , Sauce forestière</li> <li><b>Saumonette MSC</b> rôtie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Parmentier de lentilles à la tomate</li> <li>Hachis parmentier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Colin MSC pané</b> , Sauce à l'échalote</li> <li>Gnocchis sauce fromagère</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pommes de terre rissolées</li> <li>Haricots beurre persillés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Coquillettes HVE</b></li> <li>Panais rôtis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte locale , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brocolis</li> <li>Gnocchis</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tartare ail et fines herbes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Camembert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saint Paulin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bleu</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Yaourt aromatisé</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Smoothie <b>orange BIO</b> et banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Compote de pommes et banane du chef</li> <li>Gaufre au sucre glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cake vanille du chef</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Crème dessert praliné</li> <li>Salade de fruits du chef</li> </ul>

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

# Institution Saint Dominique-Mortefontaine

## Menu du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
<ul style="list-style-type: none"> <li> Chou blanc aux pommes , Vinaigrette</li> <li> Salade de lentilles aux échalotes</li> <li>Friand au fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rosette lyonnaise et cornichons</li> <li> Wrap au jambon et oignons rouges</li> <li> Fenouil râpé à l'orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Effiloché d'endives , Vinaigrette</li> <li> Salade espagnole</li> <li> Chou rouge</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées , Vinaigrette</li> <li> Houmous du chef et ses croutons</li> <li> Betteraves</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté de butternut</li> <li> Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette</li> <li>Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Couscous aux légumes et fèves</li> <li>Couscous au poulet et merguez</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nuggets à la volaille</li> <li> Nuggets végétariens</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rôti de porc local , Jus lié viande</li> <li>Marmite du pêcheur au <b>colin MSC</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de dinde , Sauce aux herbes</li> <li>Beignets au poisson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carbonara de <b>saumon MSC</b></li> <li> Carbonara du maraîcher</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Semoule HVE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Écrasé de pommes de terre du chef</li> <li> Carottes au cumin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Riz BIO</b></li> <li> Choux fleurs en gratin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Frites fraîches</li> <li> Haricots verts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Coquillettes HVE</b></li> <li> Brunoise de légumes</li> </ul>
Vache picon	Tomme noire	Bûchette au lait mélange	Brie	Mimolette
<ul style="list-style-type: none"> <li> Crème dessert à la vanille</li> <li> Fruit de saison</li> <li> Coupe à la banane et au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Crème aux œufs du chef</li> <li> Fruit de saison</li> <li> Suisse nature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Yaourt local nature</b></li> <li> Fruit de saison</li> <li>Tarte aux pommes HVE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Cake au fromage blanc et citron</li> <li> Fruit de saison</li> <li> Salade de fruits du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruit de saison</li> <li> Yaourt aromatisé</li> <li> Fromage blanc à la compote</li> </ul>

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

# Institution Saint Dominique-Mortefontaine

## Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Saucisson à l'ail , Cornichons  Coleslaw purple  Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	 Potage aux poireaux et pommes de terre  Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette  Œuf dur mayonnaise , Vinaigrette	salade verte aux dés de mimolette , Vinaigrette Crêpe au fromage  Salade de riz aux artichauts		 Salade de riz et maïs , Vinaigrette  Céleri rave sauce rémoulade  Mousse de foie
Lasagnes Bolognaise du chef Lasagnes <b>végétales BIO</b> , tomates et mozzarella	Sauté de dinde façon blanquette Pavé fromager	Jambon braisé local <b>Filet de colin MSC</b> au citron		Gratin de <b>colin MSC</b> à la normande  Omelette aux champignons de Paris
 Salade verte	 Purée de pommes de terre  Légumes de la blanquette	Pommes noisettes  Haricots beurre à l'ail		 Champignons en persillade  <b>Semoule HVE</b>
<b>Cantal AOP</b>	Tomme blanche	Camembert	Menu à thème	 Yaourt sucré
 Fruit de saison  Yaourt aux fruits  Éclair au chocolat	 Yaourt sucré  Fruit de saison  Compote de pommes et bananes	 Fruit de saison  Fromage blanc à la compote  Yaourt aromatisé		 Panna cotta nature du Chef  Fruit de saison  Crème dessert au caramel

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



# Institution Saint Dominique-Mortefontaine

## Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Mercredi 3 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
<ul style="list-style-type: none"> <li> Betteraves , Vinaigrette</li> <li> Choux fleurs sauce cocktail</li> <li> Radis noir râpé sauce rémoulade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté de légumes verts</li> <li> Salade de haricots verts aux échalotes Rillettes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Friand au fromage</li> <li> Mousse de foie , Cornichons</li> <li> Effiloché d'endives , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Cœurs de palmier</li> <li> Céleri rave râpé , Vinaigrette</li> <li> Salade mexicaine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de riz au surimi</li> <li>Carottes râpées , Vinaigrette</li> <li> Salade de lentilles , Vinaigrette</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Gratin de pommes de terre façon tartiflette</li> <li> Gratin de pommes de terre et poireaux au fromage à raclette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Farofa , Sauce Bourguignonne</li> <li> Omelette nature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Croque monsieur</li> <li>Quiche au fromage du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Pastasotto aux brocolis et <b>gorgonzola AOP</b></li> <li>Rôti de dinde local</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calamars à la romaine</li> <li> Nuggets végétariens</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Mélange de salades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Carottes au persil plat</li> <li> Riz <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Penne HVE</b></li> <li> Brocolis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Purée de patates douces</li> <li> Poêlée de légumes d'Hiver</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Chanteneige</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mimolette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomme blanche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Cantal AOP</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Yaourt nature</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruit de saison</li> <li>Liégeois à la vanille</li> <li> Cocktail de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crème dessert au chocolat</li> <li> Fruit de saison</li> <li> Gâteau au yaourt du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruit de saison</li> <li>Tarte aux pommes</li> <li> Smoothie pomme banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Clafoutis à la poire HVE</li> <li> Fruit de saison</li> <li> Compote de pommes et vanille du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Coupe banane caramel</li> <li> Fruit de saison</li> <li> Fromage blanc à la confiture de fraises</li> </ul>

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

# Institution Saint Dominique-Mortefontaine

## Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
<ul style="list-style-type: none"> <li> Betteraves à l'échalote</li> <li> Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette</li> <li> Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Potage de légumes</li> <li> Salade de perles au pesto Cervelas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rosette lyonnaise et cornichons</li> <li>Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise</li> <li> Œuf dur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Cake aux olives</li> <li> Carottes râpées au citron</li> <li> Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Chou rouge aux pommes</li> <li> Velouté aux tomates et vermicelles</li> <li>Pâté de campagne</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crêpinette</li> <li>Pavé fromager</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ravioli à la sauce tomate</li> <li>Tortellini ricotta épinards</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Colin MSC pané</li> <li>Escalope de dinde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Omelette fromagère</li> <li>Paupiette au veau , Sauce tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Waterzooï de <b>colin MSC</b></li> <li> Curry de pois chiches</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Potatoes au paprika</li> <li> Carottes vapeur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Purée de pommes de terre</li> <li> Purée de potiron</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Brocolis à l'ail</li> <li> Semoule HVE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Riz BIO</li> <li> Brunoise de légumes</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Petit moulé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gouda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Emmental</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomme noire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Yaourt sucré</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruit de saison</li> <li>Liégeois à la vanille</li> <li> Suisse nature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mousse au chocolat</li> <li> Fruit de saison</li> <li> Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruit de saison</li> <li> Fromage blanc à la cassonade</li> <li> Flan au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Biscuit roulé du chef ,</li> <li>Confiture de fraises</li> <li> Fruit de saison</li> <li> Salade de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Compote de pommes du chef</li> <li> Fruit de saison</li> <li> Ile flottante du chef</li> </ul>

























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

# Institution Saint Dominique-Mortefontaine

## Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Mercredi 17 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
 Crêpe au fromage  Salade verte , Vinaigrette  Betteraves	 Céleri rave sauce rémoulade  Velouté de potiron au curry Carottes râpées	 Chiffonnade de batavia au maïs <b>Surimi MSC</b> mayonnaise  Toast gratiné à l'Emmental		
 Boulettes de blé façon thai Boulettes à l'agneau	 Sauté de dinde  Dahl de lentilles corail au lait de coco	Blanquette aux deux poissons Omelette aux oignons		
 <b>Semoule HVE</b>  Butternut rôtie	 <b>Riz BIO</b>  Navets braisés glacés	<b>Penne HVE</b>  Poêlée de légumes		
Bûchette au lait mélange	Camembert	Gouda	Menu à thème	Menu à thème
 Fruit de saison  Poire au chocolat  Yaourt aromatisé	 Suisse aromatisé  Fruit de saison  Pomme au four à la cannelle	 Flan nappé au caramel  Fruit de saison  Yaourt aux fruits		

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