

# 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.

# 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 (semoule HVE)</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>Surimi MSC 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>
Haché au veau , Sauce aux épices <ul style="list-style-type: none"><li>● Omelette</li></ul>	Rôti de dinde local , Sauce forestière <ul style="list-style-type: none"><li>Saumonette MSC rôtie</li></ul>	Parmentier de lentilles à la tomate <ul style="list-style-type: none"><li>Hachis parmentier</li></ul>	Colin MSC pané , Sauce à l'échalote <ul style="list-style-type: none"><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>● Coquillettes HVE</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>
Tartare ail et fines herbes	Camembert	Saint Paulin	Bleu
<ul style="list-style-type: none"><li>● Yaourt aromatisé</li><li>● Fruit de saison</li><li>● Smoothie orange BIO 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 colin MSC</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 saumon MSC</li> <li>● Carbonara du maraîcher</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Semoule HVE</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>● Riz BIO</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>● Coquillettes HVE</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>● Yaourt local nature</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.

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

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - ● Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# 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 remoulade</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 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 gorgonzola AOP</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 BIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade verte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Penne HVE</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>Cantal AOP</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.

# 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>
<p>Crépinette Pavé fromager</p>	<p>Ravioli à la sauce tomate Tortellini ricotta épinards</p>	<p>Colin MSC pané Escalope de dinde</p>	<p>Omelette fromagère Paupiette au veau , Sauce tomate</p>	<p>Waterzooï de colin MSC Curry de pois chiches</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potatoes au paprika</li> <li>● Carottes vapeur</li> </ul>	<p>● Salade verte</p>	<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>
<p>Petit moulé</p>	<p>Gouda</p>	<p>Emmental</p>	<p>Tomme noire</p>	<p>● Yaourt sucré</p>
<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 , 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-Barœul.

# 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
<b>Crêpe au fromage</b> ● Salade verte , Vinaigrette ● Betteraves	<b>Céleri rave sauce rémoulade</b> ● Velouté de potiron au curry Carottes râpées	<b>Chiffonnade de batavia au maïs</b> <b>Surimi MSC mayonnaise</b> ● Toast gratiné à l'Emmental		
<b>Boulettes de blé façon thai</b> Boulettes à l'agneau	<b>Sauté de dinde</b> <b>Dahl de lentilles corail au lait de coco</b>	<b>Blanquette aux deux poissons</b> 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
<b>Fruit de saison</b> ● Poire au chocolat ● Yaourt aromatisé	<b>Suisse aromatisé</b> ● Fruit de saison <b>Pomme au four à la cannelle</b>	<b>Flan nappé au caramel</b> ● 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-Barœul.