

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

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

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

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

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

























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 Surimi MSC 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		
 Semoule HVE  Butternut rôtie	 Riz BIO  Navets braisés glacés	Penne HVE  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.