

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
<ul style="list-style-type: none"> Vache picon 	<ul style="list-style-type: none"> Tomme noire 	<ul style="list-style-type: none"> Bûchette au lait mélange 	<ul style="list-style-type: none"> Brie 	<ul style="list-style-type: none"> 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
<p>Saucisson à l'ail , Cornichons</p> <ul style="list-style-type: none"> 🌱 Coleslaw purple 🌱 Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Potage aux poireaux et pommes de terre 🌱 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette 🌱 Œuf dur mayonnaise , Vinaigrette 	<p>salade verte aux dés de mimolette , Vinaigrette</p> <p>Crêpe au fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> 🌱 Salade de riz aux artichauts 		<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Salade de riz et maïs , Vinaigrette 🌱 Céleri rave sauce rémoulade 🌱 Mousse de foie
<p>Lasagnes Bolognaise du chef</p> <p>Lasagnes végétales BIO, tomates et mozzarella</p>	<p>Sauté de dinde façon blanquette</p> <p>Pavé fromager</p>	<p>Jambon braisé local</p> <p>Filet de colin MSC au citron</p>		<p>Gratin de colin MSC à la normande</p> <ul style="list-style-type: none"> 🌱 Omelette aux champignons de Paris
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Purée de pommes de terre 🌱 Légumes de la blanquette 	<p>Pommes noisettes</p> <ul style="list-style-type: none"> 🌱 Haricots beurre à l'ail 		<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Champignons en persillade 🌱 Semoule HVE
<p>Cantal AOP</p>	<p>Tomme blanche</p>	<p>Camembert</p>	<p>Menu à thème</p>	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Yaourt sucré
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Fruit de saison 🌱 Yaourt aux fruits 🌱 Éclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Yaourt sucré 🌱 Fruit de saison 🌱 Compote de pommes et bananes 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Fruit de saison 🌱 Fromage blanc à la compote 🌱 Yaourt aromatisé 		<ul style="list-style-type: none"> 🌱 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
<ul style="list-style-type: none"> Crêpe au fromage Salade verte , Vinaigrette Betteraves 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rave sauce rémoulade Velouté de potiron au curry Carottes râpées 	<ul style="list-style-type: none"> Chiffonnade de batavia au maïs Surimi MSC mayonnaise Toast gratiné à l'Emmental 		
<ul style="list-style-type: none"> Boulettes de blé façon thai Boulettes à l'agneau 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de dinde Dahl de lentilles corail au lait de coco 	<ul style="list-style-type: none"> Blanquette aux deux poissons Omelette aux oignons 		
<ul style="list-style-type: none"> Semoule HVE Butternut rôtie 	<ul style="list-style-type: none"> Riz BIO Navets braisés glacés 	<ul style="list-style-type: none"> Penne HVE Poêlée de légumes 		
Bûchette au lait mélange	Camembert	Gouda	Menu à thème	Menu à thème
<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Poire au chocolat Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Suisse aromatisé Fruit de saison Pomme au four à la cannelle 	<ul style="list-style-type: none"> 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.

