

Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Mercredi 7 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Betteraves , Vinaigrette 🌱 Velouté aux tomates et vermicelles 🌱 Friand au fromage 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Œuf dur mayonnaise 🌱 Salade de lentilles aux échalotes 🌱 Carottes râpées à la pomme 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Céleri rave sauce rémoulade 🌱 Potage de légumes 🌱 Salade de tortis HVE au surimi 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Salade verte maïs croûtons , Vinaigrette 🌱 Macédoine mayonnaise 🌱 Coleslaw purple 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Toast gratiné à l'Emmental 🌱 Effiloché d'endives , Vinaigrette 🌱 Rillettes
<p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Pavé fromager</p>	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Chili sin carne Chili con carne 	<p>Jambon braisé local , Sauce miel moutarde</p> <p>Falafels , Sauce curry coco</p>	<p>Sauté de poulet au curry</p> <ul style="list-style-type: none"> 🌱 Nuggets végétariens 	<p>Filet de merlu MSC , Sauce au citron</p> <ul style="list-style-type: none"> 🌱 Omelette fromagère
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Petits pois aux oignons 🌱 Coquillettes HVE 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Riz 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Semoule HVE 🌱 Chou fleur gratiné 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Frites 🌱 Haricots verts 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Purée de pommes de terre et courgettes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Compote de pommes 🌱 Flan pâtissier 🌱 Salade de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Suisse fruité 🌱 Entremets à la vanille 🌱 Poire au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Fruit de saison 🌱 Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat 🌱 Fromage blanc nature 	<p>Galette des rois aux pommes</p> <ul style="list-style-type: none"> 🌱 Fruit de saison 🌱 Salade de fruits du chef 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Fruit de saison Liégeois à la vanille 🌱 Yaourt nature

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 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
<ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots verts bio Salade de blé et maïs Saucisson à l'ail 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pois chiches Endives aux pommes Surimi MSC et pomelos 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées locales , Vinaigrette Betteraves , Vinaigrette Soupe de courgettes au fromage 		<ul style="list-style-type: none"> Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Champignons à la crème Crêpe au fromage
<p>Cuisse de poulet locale</p> <ul style="list-style-type: none"> Saucisse végétale au blé et pois 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette nature <p>Rôti de porc local , Jus lié viande</p>	<p>Hachis parmentier</p> <ul style="list-style-type: none"> Parmentier végétal 		<p>Marmite de colin MSC aux petits légumes</p> <ul style="list-style-type: none"> Dahl aux deux lentilles, légumes de saison, courge butternut
<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre grenailles Navets braisés 	<ul style="list-style-type: none"> Brunoise de légumes Semoule HVE 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte 		<ul style="list-style-type: none"> Carottes glacées Riz
Fromage	Fromage	Fromage	Menu à thème	Fromage
<ul style="list-style-type: none"> Nappé caramel Fruit de saison Clafoutis aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt aux fruits Ile flottante du chef Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Compote de pommes et banane du chef Crumble aux poires à la cannelle et au paprika 		<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 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Rosette lyonnaise et cornichons  Houmous du chef et ses croutons  Brocolis aux amandes	 Céleri rave sauce rémoulade Wrap de carottes râpées  Velouté de butternut	 Chou rouge , Vinaigrette Thon mayonnaise à la menthe et coulis de pêche  Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	 Betteraves  Salade de haricots verts aux échalotes  Flan de potimarron à la vanille	 Potage aux endives  Œuf dur mayonnaise  Carottes râpées locales , Vinaigrette
Rôti de dinde local Pavé fromager	Sauté de bœuf à la moutarde , Pain d'épices  Omelette à la ciboulette	Escalope de porc locale , Sauce miel moutarde  Saucisse végétale au blé et pois	 Lasagnes aux lentilles Lasagnes Bolognaise du chef	Filet de lieu MSC , Sauce au citron  Curry de légumes et pois chiche
 Riz pilaf  Petits pois au jus	 Frites  Champignons en persillade	 Semoule HVE  Carottes braisées	 Salade verte	 Purée de pommes de terre  Purée de patates douces
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
 Crème dessert à la vanille  Fruit de saison  Tarte au citron	 Fruit de saison  Compote de pommes VER du chef  Yaourt sucré	 Fromage blanc à la compote  Flan au caramel  Coupe banane chocolat	 Clafoutis à la poire HVE  Fruit de saison  Yaourt aux fruits	 Yaourt local  Crème aux œufs du chef  Fruit de saison

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 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
<ul style="list-style-type: none"> Macédoine mayonnaise Pamplemousse Champignons à la crème 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe à la tomate Salade de pommes de terre au cervelas Friand au fromage 	<ul style="list-style-type: none"> Chou blanc aux pommes Toast au chèvre Carottes râpées au citron 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chicons Emmental et noix Minis pizzas Betteraves 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne Céleri rave sauce rémoulade Velouté Dubarry
<ul style="list-style-type: none"> Boulettes au soja à la tomate et au basilic Sauté de dinde façon blanquette 	<ul style="list-style-type: none"> Sauce Carbonara Pasta party Welsh 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de poulet au curry Merguez 	<ul style="list-style-type: none"> Paupiette au veau Omelette aux fines herbes 	<ul style="list-style-type: none"> Brandade de poisson Parmentier végétal
<ul style="list-style-type: none"> Riz pilaf Légumes de la blanquette 	<ul style="list-style-type: none"> Julienne de légumes à l'huile d'olive Tortis HVE 	<ul style="list-style-type: none"> Semoule HVE Potimarron rôti 	<ul style="list-style-type: none"> Blé à la tomate Ratatouille hivernale 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Flan à la vanille Compote de pommes VER du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc aux fruits Fruit de saison Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Riz au lait Fruit de saison Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Gâteau façon Brownie Flan au caramel Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Suisse nature Crème dessert à la vanille

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 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Mercredi 4 Février	Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février
<ul style="list-style-type: none"> Radis Carottes râpées locales , Vinaigrette Velouté de panais et carottes au curry 	<ul style="list-style-type: none"> Mortadelle Cœurs de palmier , Vinaigrette Haricots rouges façon houmous sur toast 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine mayonnaise Champignons à la crème Perles de pâtes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre locale, cornichons et persil Betterave bio à la pomme HVE Chicon local au maïs 	<ul style="list-style-type: none"> Chou rouge Rillettes de thon au fromage blanc Soupe à l'oignon
<ul style="list-style-type: none"> Quiche Lorraine du chef Quiche au fromage du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Bolognaise Bolognaise de lentilles corail au parmesan AOP 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette aux oignons Filet de merlu MSC , Sauce estragon 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc labellisé au curry Boulettes aux lentilles vertes BIO , Sauce curry 	<ul style="list-style-type: none"> Calamars à la romaine Nuggets végétariens
<ul style="list-style-type: none"> Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> Tortis HVE Carottes vapeur 	<ul style="list-style-type: none"> Quinoa crémeux Brunoise de légumes 	<ul style="list-style-type: none"> Semoule HVE Haricots verts BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Riz Brocolis
<ul style="list-style-type: none"> Fromage 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage
<ul style="list-style-type: none"> Yaourt aromatisé Fruit de saison Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe au sucre Suisse sucré Compote de pommes et vanille du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc à la cassonade Tarte au citron Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt local Fruit de saison BIO Crumble aux pommes VER et aux poires 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Cocktail de fruits Panna cotta du Chef au coulis 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 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Salade de lentilles aux échalotes Salade verte , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Effilochée d'endives , Vinaigrette Salade de perles à la mimolette Saucisson à l'ail , Cornichons 	<ul style="list-style-type: none"> Friand au fromage , Vinaigrette Céleri rave sauce rémoulade Chou rouge aux pommes , Vinaigrette 		
<ul style="list-style-type: none"> Tortellini ricotta épinards Ravioli à la sauce tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisse de poulet locale Omelette aux fines herbes 	<ul style="list-style-type: none"> Hot Dog Hot Dog , Saucisse végétale au blé et pois 		
<ul style="list-style-type: none"> Carottes façon Vichy 	<ul style="list-style-type: none"> Blé à la tomate Jardinière de légumes 	<ul style="list-style-type: none"> Frites Mélange de salades 		
Fromage	Fromage	Fromage	Menu à thème	Menu à thème
<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Liégeois à la vanille Cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Riz au lait Fruit de saison Yaourt nature 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc sucré Salade de fruits Crème dessert praliné 		

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.