

# 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"> <li>● Betteraves , Vinaigrette</li> <li>● Velouté aux tomates et vermicelles</li> <li>Friand au fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Œuf dur mayonnaise</li> <li>● Salade de lentilles aux échalotes</li> <li>● Carottes râpées à la pomme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Céleri rave sauce rémoulade</li> <li>● Potage de légumes</li> <li>Salade de tortis HVE au surimi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade verte maïs croûtons , Vinaigrette</li> <li>● Macédoine mayonnaise</li> <li>● Coleslaw purple</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Toast gratiné à l'Emmental</li> <li>● Effiloché d'endives , Vinaigrette</li> <li>Rillettes</li> </ul>
Cordon bleu de dinde Pavé fromager	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chili sin carne</li> <li>Chili con carne</li> </ul>	Jambon braisé local , Sauce miel moutarde Falafels , Sauce curry coco	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de poulet au curry</li> <li>Nuggets végétariens</li> </ul>	Filet de merlu MSC , Sauce au citron <ul style="list-style-type: none"> <li>Omelette fromagère</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Petits pois aux oignons</li> <li>● Coquillettes HVE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Semoule HVE</li> <li>● Chou fleur gratiné</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Frites</li> <li>● Haricots verts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Purée de pommes de terre et courgettes</li> </ul>
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Compote de pommes</li> <li>● Flan pâtissier</li> <li>● Salade de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Suisse fruité</li> <li>● Entremets à la vanille</li> <li>● Poire au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruit de saison</li> <li>● Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat</li> <li>● Fromage blanc nature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Galette des rois aux pommes</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>Liégeois à la vanille</li> <li>● Yaourt nature</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 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"> <li>● Salade de haricots verts bio</li> <li>● Salade de blé et maïs</li> <li>Saucisson à l'ail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de pois chiches</li> <li>● Endives aux pommes</li> <li>Surimi MSC et pomelos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées locales , Vinaigrette</li> <li>● Betteraves , Vinaigrette</li> <li>● Soupe de courgettes au fromage</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de coquillettes HVE sauce cocktail</li> <li>● Champignons à la crème</li> <li>● Crêpe au fromage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisse de poulet locale</li> <li>● Saucisse végétale au blé et pois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Omelette nature</li> <li>Rôti de porc local , Jus lié viande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hachis parmentier</li> <li>● Parmentier végétal</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Marmite de colin MSC aux petits légumes</li> <li>● Dahl aux deux lentilles, légumes de saison, courge butternut</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pommes de terre grenailles</li> <li>● Navets braisés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Brunoise de légumes</li> <li>● Sémoule HVE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade verte</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes glacées</li> <li>● Riz</li> </ul>
Fromage	Fromage	Fromage	Menu à thème	Fromage
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Nappé caramel</li> <li>● Fruit de saison</li> <li>● Clafoutis aux pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Yaourt aux fruits</li> <li>● Ille flottante du chef</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruit de saison</li> <li>● Compote de pommes et banane du chef</li> <li>● Crumble aux poires à la cannelle et au paprika</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.

# 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
<p>Rosette lyonnaise et cornichons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Houmous du chef et ses croutons</li> <li>● Brocolis aux amandes</li> </ul>	<p>Céleri rave sauce rémoulade</p> <p>Wrap de carottes râpées</p> <p>Velouté de butternut</p>	<p>Chou rouge , Vinaigrette</p> <p>Thon mayonnaise à la menthe et coulis de pêche</p> <p>Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry</p>	<p>Betteraves</p> <p>Salade de haricots verts aux échalotes</p> <p>Flan de potimarron à la vanille</p>	<p>Potage aux endives</p> <p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Carottes râpées locales , Vinaigrette</p>
<p>Rôti de dinde local</p> <p>Pavé fromager</p>	<p>Sauté de bœuf à la moutarde , Pain d'épices</p> <p>Omelette à la ciboulette</p>	<p>Escalope de porc locale , Sauce miel moutarde</p> <p>Saucisse végétale au blé et pois</p>	<p>Lasagnes aux lentilles</p> <p>Lasagnes Bolognaise du chef</p>	<p>Filet de lieu MSC , Sauce au citron</p> <p>Curry de légumes et pois chiche</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Petits pois au jus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Frites</li> <li>● Champignons en persillade</li> </ul>	<p>Semoule HVE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes braisées</li> </ul>	<p>Salade verte</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Purée de pommes de terre</li> <li>● Purée de patates douces</li> </ul>
<p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Crème dessert à la vanille</li> <li>● Fruit de saison</li> <li>● Tarte au citron</li> </ul>	<p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruit de saison</li> <li>● Compote de pommes VER du chef</li> <li>● Yaourt sucré</li> </ul>	<p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Fromage blanc à la compote</li> <li>● Flan au caramel</li> <li>● Coupe banane chocolat</li> </ul>	<p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Clafoutis à la poire HVE</li> <li>● Fruit de saison</li> <li>● Yaourt aux fruits</li> </ul>	<p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Yaourt local</li> <li>● Crème aux œufs du chef</li> <li>● Fruit de saison</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 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"> <li>● Macédoine mayonnaise</li> <li>● Pamplemousse</li> <li>● Champignons à la crème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Soupe à la tomate</li> <li>● Salade de pommes de terre au cervelas</li> <li>● Friand au fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chou blanc aux pommes Toast au chèvre</li> <li>● Carottes râpées au citron</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de chicons Emmental et noix</li> <li>● Minis pizzas</li> <li>● Betteraves</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâté de campagne</li> <li>● Céleri rave sauce rémoulade</li> <li>● Velouté Dubarry</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Boulettes au soja à la tomate et au basilic</li> <li>Sauté de dinde façon blanquette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauce Carbonara</li> <li>● Pasta party Welsh</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de poulet au curry</li> <li>Merguez</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paupiette au veau</li> <li>Omelette aux fines herbes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brandade de poisson</li> <li>● Parmentier végétal</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Légumes de la blanquette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Julienne de légumes à l'huile d'olive</li> <li>● Tortis HVE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Semoule HVE</li> <li>● Potimarron rôti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Blé à la tomate</li> <li>● Ratatouille hivernale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade verte</li> </ul>
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruit de saison</li> <li>● Flan à la vanille</li> <li>● Compote de pommes VER du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fromage blanc aux fruits</li> <li>● Fruit de saison</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riz au lait</li> <li>● Fruit de saison</li> <li>● Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gateau façon Brownie</li> <li>● Flan au caramel</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruit de saison</li> <li>● Suisse nature</li> <li>● Crème dessert à la vanille</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 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"> <li>● Radis</li> <li>● Carottes râpées locales , Vinaigrette</li> <li>● Velouté de panais et carottes au curry</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mortadelle</li> <li>● Cœurs de palmier , Vinaigrette</li> <li>● Haricots rouges façon houmous sur toast</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Macédoine mayonnaise</li> <li>● Champignons à la crème</li> <li>● Perles de pâtes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de pommes de terre locale, cornichons et persil</li> <li>● Betterave bio à la pomme HVE</li> <li>● Chicon local au maïs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chou rouge</li> <li>Rillettes de thon au fromage blanc</li> <li>● Soupe à l' oignon</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Quiche Lorraine du chef</li> <li>Quiche au fromage du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bolognaise</li> <li>● Bolognaise de lentilles corail au <b>parmesan AOP</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Omelette aux oignons</li> <li>Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce estragon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de porc labelisé au curry</li> <li>Boulettes aux <b>lentilles vertes BIO</b> , Sauce curry</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>● Salade verte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tortis <b>HVE</b></li> <li>● Carottes vapeur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quinoa crémeux</li> <li>● Brunoise de légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Semoule <b>HVE</b></li> <li>● Haricots verts <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riz</li> <li>● Brocolis</li> </ul>
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Yaourt aromatisé</li> <li>● Fruit de saison</li> <li>Crème dessert au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Crêpe au sucre</li> <li>● Suisse sucré</li> <li>● Compote de pommes et vanille du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fromage blanc à la cassonade</li> <li>● Tarte au citron</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Yaourt local</li> <li>● <b>Fruit de saison BIO</b></li> <li>● Crumble aux <b>pommes VER</b> et aux poires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruit de saison</li> <li>● Cocktail de fruits</li> <li>● Panna cotta du Chef au coulis 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 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"> <li>● Potage de légumes</li> <li>● Salade de lentilles aux échalotes</li> <li>● Salade verte , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Effilochée d'endives , Vinaigrette</li> <li>● Salade de perles à la mimolette</li> <li>Saucisson à l'ail , Cornichons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Friand au fromage , Vinaigrette</li> <li>● Céleri rave sauce rémoulade</li> <li>● Chou rouge aux pommes , Vinaigrette</li> </ul>		
Tortellini ricotta épinards Ravioli à la sauce tomate	Cuisse de poulet locale ● Omelette aux fines herbes	Hot Dog Hot Dog , Saucisse végétale au blé et pois		
● Carottes façon Vichy	● Blé à la tomate Jardinière de légumes	● Frites ● Mélange de salades		
Fromage	Fromage	Fromage	Menu à thème	Menu à thème
● Fruit de saison Liégeois à la vanille ● Cocktail de fruits	● Riz au lait ● Fruit de saison ● Yaourt nature	● 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.