

Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

Lundi 2 Mars	Mardi 3 Mars	Mercredi 4 Mars	Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars
- Salade de lentilles BIO , Vinaigrette - Feuilleté à la viande - Pêche au thon	- Pamplemousse - Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette - Soupe à la tomate	- Baguette façon pizza du chef - Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette - Macédoine de légumes	- Velouté aux choux-fleurs - Carottes cuites , Vinaigrette à l'orange - Salade coleslaw à l'indienne	- Céleri rave sauce rémoulade - Effiloché d'endives , Vinaigrette Surimi MSC mayonnaise
- Couscous merguez - Couscous aux légumes et fèves	- Pilons de poulet locaux marinés - Omelette à la ciboulette	- Tomate farcie au boeuf haché - Tomate farcie veggie	- Galette aux légumes - Boulettes à l'agneau	- Filet de merlu MSC - Pavé fromager
Semoule HVE - Légumes couscous d'Hiver	- Purée de pommes de terre - Purée de petits pois	Riz	- Frites - Salade verte	Torsade de blé et pois chiches HVE - Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
- Fruit de saison - Yaourt aux fruits - Tarte aux pommes	- Nappé caramel - Fruit de saison - Suisse nature	- Fromage blanc à la confiture de fraises - Fruit de saison - Mousse coco	- Fruit de saison - Cookie à la noisette - Yaourt aromatisé	- Compote de fruits - Fruit de saison Yaourt LOCAL 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.

Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Friand au fromage  Chou blanc râpé , Vinaigrette  Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	 Carottes râpées locales , Vinaigrette Pâté de campagne  Haricots rouges façon houmous sur toast	 Céleri rave sauce rémoulade Quiche au fromage feuilletée du chef  Potage de légumes	Rosette Salade de riz BIO , maïs et thon  Chou rouge aux pommes , Vinaigrette	 Potage de légumes  Champignons à la crème  Salade de pommes de terre locale, cornichons et persil
Cordon bleu de dinde  Nuggets végétariens	 Omelette à la ciboulette Filet de merlu MSC	Tartiflette (Reblochon AOP) Tartiflette végétarienne	Sauté de porc à la moutarde Filet de colin MSC , Sauce au citron	Colin MSC façon meunière Pavé fromager
 Semoule HVE  Navets braisés glacés	 Riz créole  Brocolis	 Salade verte locale	 Chou fleur gratiné  Frites	Macaronis HVE  Carottes braisées
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
 Fruit de saison  Crème dessert au caramel  Yaourt aromatisé	Liégeois à la vanille  Fruit de saison  Entremets au chocolat	 Coupe banane caramel  Fruit de saison  Panna cotta nature du Chef , Confiture de fraises	 Donut  Fruit de saison  Salade de fruits du chef	 Fruit de saison  Compote de pommes Yaourt local

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 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

			Carnaval de Venise	
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
- Betteraves , Vinaigrette à la pomme - Velouté de patate douce - Mousse de foie	- Velouté de pois cassés - Poireaux , Vinaigrette à l'échalote - Chou blanc râpé aux noix et Emmental	- Carottes râpées locales , Vinaigrette - Radis , Beurre - Salade de haricots verts bio	- Charcuterie et condiments - Bruschetta au jambon gratinée béchamel - Salade César	- Salade de pâtes, maïs et ciboulette - Endives aux noix , Vinaigrette - Macédoine mayonnaise
- Saucisses de Strasbourg - Filet de merlu MSC , Sauce estragon	- Hachis Parmentier aux carottes - Hachis parmentier végétarien	- Haut de cuisse de poulet BBC - Omelette aux oignons	- Tortellini au boeuf et sauce tomate - Tortellini ricotta épinards	Colin MSC meunière - Calamars à la romaine
- Lentilles vertes au jus - Carottes façon Vichy	Salade verte	Semoule HVE - Brocolis	Carottes BIO braisées	- Fondue d'épinards à l'ail - Riz
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
- Fruit de saison - Fromage blanc à la confiture de fraises - Flan à la vanille	- Yaourt aux fruits - Fruit de saison - Crème dessert au caramel	- Fruit de saison - Liégeois au chocolat - Quatre quart du chef	- Tiramisu au chocolat - Salade de fruits - Fruit de saison	- Fruit de saison - Ile flottante - Suisse fruité

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 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
🌱 Œuf dur mayonnaise - Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette 🌱 Haricots beurre au persil , Vinaigrette à l'échalote	🌱 Potage de légumes 🌱 Salade de haricots blancs, vinaigre de xérès et persil 🌱 Tzatziki aux betteraves	- Wrap aux légumes d'Automne 🌱 Carottes râpées locales , Vinaigrette - Rillettes de colin MSC	🌱 Céleri rave sauce rémoulade 🌱 Velouté aux choux-fleurs 🌱 Taboulé libanais	🌱 Chou blanc aux pommes 🌱 Houmous du chef et son toast 🌱 Salade de riz, maïs et ciboulette
- Sauté de porc - Filet de hoki MSC en croûte d'herbes	🌱 Chili sin carne - Chili con carne	- Pilon de poulet local 🌱 Merguez végétarienne	- Boulettes au veau 🌱 Boulettes de blé façon thai	- Fish and chips de colin MSC 🌱 Cordon bleu végétarien
🌱 Purée de patates douces 🌱 Choux-fleurs crème gratinée	🌱 Riz	🌱 Semoule HVE au beurre 🌱 Piperade	🌱 Spaghettis , Sauce tomate	🌱 Frites 🌱 Salade verte locale
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
🌱 Coupe à la banane et au chocolat 🌱 Fruit de saison 🌱 Gaufre au sucre glace	🌱 Fromage blanc à la cassonade 🌱 Fruit de saison 🌱 Mousseline à la vanille , Coulis de framboise	🌱 Fruit de saison 🌱 Crème dessert à la vanille - Pomme rôtie et crumble	🌱 Cake aux poires 🌱 Fruit de saison - Liégeois au chocolat	🌱 Fruit de saison 🌱 Yaourt aux fruits 🌱 Semoule 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 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1 Avril	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
- Salade de lentilles aux échalotes - Brocolis aux amandes , Vinaigrette - Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	- Crêpe au fromage - Salade de perle au maïs - Céleri rave aux pommes , Vinaigrette	- Radis , Beurre - Sardines à l'huile - Salade verte , Vinaigrette	- Carottes râpées locales , Vinaigrette à l'échalote - Salade piémontaise (pommes de terre locale) - Salade de haricots verts bio	- Minis pizzas - Chou blanc râpé façon rémoulade - Betteraves , Vinaigrette
- Jambon braisé local - Omelette fromagère	- Curry de légumes et pois chiche - Curry de dinde	- Nuggets à la volaille - Nuggets végétariens	- Pasta party bolognaise au boeuf BIO - Bolognaise de pois BIO	- Waterzooï de colin MSC - Escalope de dinde , Sauce dijonnaise
- Carottes façon Vichy Semoule HVE , Sauce tomate	Riz basmati façon pilaf	- Petits pois au jus - Patates douces rôties au thym	Coquillettes BIO , Sauce tomate	- Haricots beurre persillés - Pommes de terre au four
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
- Fruit de saison Liégeois à la vanille - Yaourt aromatisé	- Fromage blanc à la confiture de fraises - Fruit de saison - Crème dessert au chocolat	- Ile flottante du chef - Fruit de saison - Coupe banane caramel	- Yaourt local Orange BIO - Compote de pomme HVE	- Poire au chocolat - Fruit de saison - Suisse fruité

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 Mardi 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

Mardi 7 Avril	Mercredi 8 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril
- Bâtonnets de concombres , Sauce au fromage blanc - Pâté de campagne , Cornichons - Macédoine au thon	- Haricots rouges façon houmous et ses croûtons - Salade verte , Vinaigrette - Salade de riz aux asperges et œuf dur , Vinaigrette		- Salade de lentilles - Tarte fine aux oignons et mozzarella - Chiffonnade de salade verte et croûtons
Saucisse de Toulouse Dos de lieu MSC	Steak haché de poulet Chausson à la bolognaise		Calamars à la romaine Escalope de dinde
- Purée de pommes de terre - Purée de céleri	- Choux fleurs en gratin - Boulgour томaté		- Riz créole - Épinards à la crème
Fromage	Fromage	Menu à thème	Fromage
- Fruit de saison - Riz au lait - Smoothie banane kiwi	- Crème caramel du chef - Yaourt aromatisé - Fruit de saison		- Salade de fruits du chef - Fruit de saison - Yaourt aromatisé

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.