

Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 2 Novembre au Vendredi 6 Novembre

CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Betteraves , Vinaigrette Macédoine de légumes Salade de farfalle HVE, maïs et ciboulette	Friand au fromage Salade verte , Vinaigrette Céleri rave BIO sauce rémoulade	Wrap de légumes Saucisson à l'ail Coleslaw	Carottes râpées à l'orange Velouté aux choux-fleurs Œuf dur	Rillettes Endives aux pommes Salade de riz et mimolette
Boulettes à l'agneau Pavé fromager	Chili sin carne pois BIO Omelette à la ciboulette	Rôti de dinde , Jus lié viande Dos de colin MSC , Sauce crème	Sauce Carbonara Sauce aux fromages gorgonzola AOP	Filet de merlu MSC , Sauce au citron Cordon bleu de dinde
Semoule HVE Légumes couscous	Riz Butternut rôtie	Boulgour Brocolis	Champignons en persillade Coquillettes HVE	Pommes de terre grenailles Fondue de poireaux
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison Compote de poires Crème dessert à la vanille	Yaourt aromatisé Fruit de saison Crème aux œufs du chef	Fruit de saison Pomme au four à la cannelle Fromage blanc nature	Gâteau au citron préparé par le chef Fruit de saison Yaourt aux fruits	Liégeois à la vanille Fruit de saison Salade de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCSLille Métropole :477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.



Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 9 Novembre au Vendredi 13 Novembre

CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION

Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Endives aux noix Taboulé (semoule HVE) Crêpe aux champignons	Carottes râpées locales , Vinaigrette Betteraves , Vinaigrette Surimi MSC mayonnaise	Velouté de potiron au curry Choux fleurs à l'échalote Toast gratiné à l'Emmental	Mousse de foie , Cornichons Céleri branche aux champignons Salade de riz et maïs
Cordon bleu de dinde Omelette	Sauté de porc , Sauce forestière Filet de colin MSC au citron	Parmentier de lentilles à la tomate Boulettes de blé à la tomate et au basilic	Colin MSC pané , Sauce à l'échalote Gnocchis sauce fromagère
Curry de quinoa aux poivrons Haricots beurre persillés	Coquillettes HVE Panais rôtis	Purée de pommes de terre Salade verte , Vinaigrette à l'échalote	Choux-fleurs Gnocchis
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Yaourt aromatisé Poire au chocolat Fruit de saison	Fruit de saison Compote de pommes et banane du chef Donut	Fruit de saison Liégeois au chocolat Quatre quart préparé par le chef	Fruit de saison Crème dessert praliné Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCSLille Métropole :477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.



Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 16 Novembre au Vendredi 20 Novembre

CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Chou blanc aux pommes , Vinaigrette Salade de lentilles aux échalotes Minis pizzas	Velouté de butternut Wrap au jambon et oignons rouges Fenouil râpé à l'orange	Effiloché d'endives , Vinaigrette Salade espagnole Chou rouge	Pâté de campagne Houmous du chef et ses croûtons Betteraves	Carottes râpées locales , Vinaigrette Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette
Couscous aux légumes et fèves Boulettes au blé façon Thai	Carbonade à la flamande Omelette fromagère	Saucisses de Strasbourg Marmite du pêcheur au colin MSC	Émincé de dinde , Sauce tex mex Beignets au poisson	Carbonara de saumon MSC Falafels
Semoule HVE Légumes couscous d'Hiver	Frites fraîches Haricots verts sautés	Purée de patates douces Carottes au cumin	Boulgour Gratin de blettes béchamel	Coquillettes HVE Brunoise de légumes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Crème dessert à la vanille Fruit de saison Coupe à la banane et au chocolat	Panna cotta nature du Chef , Coulis de fruits rouges Fruit de saison Suisse nature	Yaourt LOCAL aux fruits Fruit de saison Tarte aux pommes HVE	Paris Brest Fruit de saison Salade de fruits du chef	Fruit de saison Yaourt aromatisé Fromage blanc à la compote

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

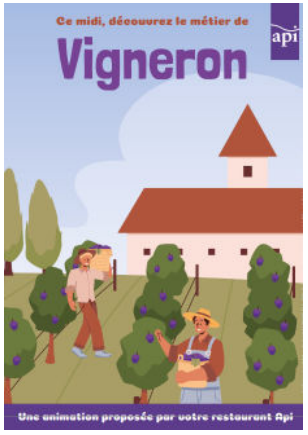
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCSLille Métropole :477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.

Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 23 Novembre au Vendredi 27 Novembre

CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Œuf dur mayonnaise , Vinaigrette Chou rouge , Vinaigrette Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	Rosette Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Potage aux poireaux et pommes de terre	Salade verte aux dés de mimolette , Vinaigrette Crêpe au fromage Salade de brocolis maïs et thon		Salade de riz et maïs , Vinaigrette Céleri rave sauce rémoulade Mousse de foie
Bolognaise de lentilles BIO Sauce aux 3 fromages	Boulettes à l'agneau Colin MSC meunière	Jambon braisé Filet de colin MSC au citron		Gratin de colin MSC à la normande Omelette au cheddar
Tortis HVE Carottes braisées	Purée de pommes de terre Fondue de poireaux	Boulgour tomaté Haricots beurre à l'ail		Champignons en persillade Semoule HVE
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
Fruit de saison Yaourt aux fruits Choux à la crème	Yaourt sucré Fruit de saison Compote de pommes et bananes	Fruit de saison Fromage blanc à la compote Yaourt aromatisé		Crème dessert au caramel Fruit de saison Fromage blanc sucré

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCSLille Métropole :477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.



Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 30 Novembre au Vendredi 4 Décembre

CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION

Lundi 30 Novembre	Mardi 1 Décembre	Mercredi 2 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
Betteraves BIO , Vinaigrette Chou fleur BIO à l'échalote Surimi MSC mayonnaise	Pamplemousse Cœurs de palmier , Vinaigrette Salade de lentilles BIO à l'échalote	Saucisson à l'ail Taboulé (semoule HVE) Effiloché d'endives , Vinaigrette	Pâté de campagne Céleri rave râpé , Vinaigrette Salade mexicaine	Velouté de légumes verts Carottes râpées locales , Vinaigrette Salade de riz au surimi
Emincé de porc local , Sauce charcutière Filet de merlu MSC , Sauce bordelaise	Gratin de pommes de terre façon tartiflette Tortilla aux oignons	Croque monsieur Quiche au fromage du chef	Farofa , Sauce Bourguignonne Boulettes au blé façon Thai	Calamars à la romaine Nuggets végétariens
Pennes HVE Petits pois BIO au jus	Haricots verts à l'ail	Mélange de salades , Vinaigrette	Carottes au persil plat Ecrasé de pommes de terre du chef	Patates douces locales rôties au paprika Poêlée de légumes d'Hiver
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Yaourt LOCAL aux fruits Banane BIO au chocolat Compote de pommes BIO du chef	Fruit de saison Crème dessert à la vanille Gâteau au yaourt du chef	Riz au lait Tarte aux pommes Fruit de saison	Donut Fruit de saison Compote de pommes à la vanille du chef	Salade de fruits Mousse au chocolat Fromage blanc à la confiture de fraises

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCSLille Métropole :477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.



Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 7 Décembre au Vendredi 11 Décembre

CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
Betteraves BIO à l'échalote Verrines de thon mayonnaise et pêches Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette	Cervelas Cake aux olives Chou blanc au curry	Velouté d'asperges Carottes locales râpées au citron Œuf dur	Salade de perles au pesto Céleri rave sauce rémoulade Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette	Chou rouge aux pommes Bouillon de légumes aux vermicelles Saucisson à l'ail
Crépinette , Sauce dijonnaise Pavé fromager	Lasagnes Bolognaise du chef lasagnes aux légumes d'hiver	Colin MSC pané Haut de cuisse de poulet BBC	Omelette aux champignons de Paris Emincé de pois et blé , Sauce tomate	Waterzoï de colin MSC Chipolatas aux herbes
Potatoes au paprika Carottes vapeur	Salade verte	Purée de pommes de terre Purée de potiron	Brocolis à l'ail Semoule HVE	Riz Brunoise de légumes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison Liégeois à la vanille Suisse nature	Mousse au chocolat Fruit de saison Yaourt aromatisé	Fruit de saison Fromage blanc à la cassonade Flan pâtissier	Quatre quart du chef Fruit de saison Crème dessert pralinée du chef	Compote de pommes du chef Fruit de saison Entremets à la vanille

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCSLille Métropole :477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.

Institution Saint Dominique-Mortefontaine

Menu du Lundi 14 Décembre au Vendredi 18 Décembre

CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION

Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
Friand au fromage Salade verte , Vinaigrette Betteraves , Vinaigrette au vinaigre de framboise	Céleri rave sauce rémoulade Velouté de potiron au curry Carottes râpées locales , Sauce aux agrumes	Chiffonnade de batavia au maïs Surimi MSC mayonnaise Toast gratiné à l'Emmental		Menu du chef
Boulettes au blé façon Thai Risotto aux champignons	Sauté de dinde , Sauce estragon Dahl de lentilles corail au lait de coco	Blanquette aux deux poissons Omelette aux oignons		
Riz Butternut rôtie	Semoule HVE Navets braisés glacés	Pennes HVE Poêlée de légumes		
Fromage	Fromage	Fromage		
Fruit de saison Poire au chocolat Yaourt aromatisé	Suisse aromatisé Fruit de saison Pomme au four à la cannelle	Nappé caramel Fruit de saison Yaourt aux fruits		

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ApiRestauration,S.A.S. auCapitalde 10.000.000,00€- RCSLille Métropole :477181010- Siège social:384rue duGénéraldeGaulle - 59370Mons enBaroeul.