

Menus du 2 Septembre au 18 Octobre 2019

Commune de Baincthun



Recette élaborée par le chef

Viande bovine d'origine Française

Produit issu de la coopérative laitière
Campagne de France



Produit issu de l'Agriculture Biologique



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine du 2 au 6 Septembre

Bouchée de poulet marinée à la Provençale
Pommes vapeur – Ratatouille
Petit Cotentin
Flan dessert caramel

Crêpe aux champignons
Meunière de poisson blanc & citron
Riz – Julienne de légumes
Spécialité pomme-framboise

Rôti de bœuf sauce poivre
Frites
Emmental
Yaourt aux fruits

Menu Bio
Carottes râpées vinaigrette
 Egrené de bœuf sauce tomate
Pâtes
Fruit de saison

Semaine du 9 au 13 Septembre

Paupiette de volaille à la brunoise de légumes
Purée de pommes de terre
Tomme blanche
Gélatifé vanille

Menu Bio
Steak haché de bœuf à la tomate
Pommes de terre – Trilogie de légum
Edam
Fruit de saison

Salade Anglaise (Concombres, tomates, carottes, céleri)
Lasagnes bolognaise
Fruit de saison

Poisson blanc gratiné
Gratin de brocolis & de pommes de terre
Vache Picon
Tarte chocolat

Semaine du 16 au 20 septembre

Carottes râpées aux raisins secs
Filet de lieu sauce au beurre
Semoule – Epinards hachés
Clafoutis aux cerises

Menu Bio
Sauté de volaille sauce dijonnaise
Pâtes
Carré frais
Yaourt nature sucré

Repas à thème : Un été aux USA
 Salade Californienne (Haricots rouges, tomates, carottes, maïs)
Cheese-Burger
Frites – Salade iceberg
Brownie au chocolat

Emincé de bœuf aux poivrons
Riz
Saint-Paulin
Fruit de saison

Semaine du 23 au 27 Septembre

Menu Bio
Salade de tomates vinaigrette
Lasagnes gratinées
Yaourt nature sucré

Chou-fleur sauce cocktail
Blanquette de veau
Riz – Légumes blanquette
Fruit de saison

Pané de poisson sauce Provençale
Pommes grenaille – Carottes braisées
Tomme noire
Fruit de saison

Concombres à la Bulgare
Hachis Parmentier
Salade iceberg
Eclair vanille

Semaine du 30 Septembre au 4 Octobre

Potage poireaux
Sauté de porc à l'estragon
Lentilles & carottes
Spécialité pomme-fraise

Aiguillettes de poulet rôties
Frites & Ketchup
Mimolette
Fruit de saison

Menu Bio
 Sauté de bœuf à la Provençale
Pommes à l'Anglaise - Ratatouille
Fromage frais nature
Fruit de saison

Pizza royale
Filet de colin sauce hollandaise
Gratin de blettes & de pommes de terre
Tarte aux pommes

Semaine du 7 au 11 Octobre *Semaine du Goût : Les racines*

Menu Bio
Betteraves rouges à l'échalote
Torsades à la bolognaise
Pâtes – Fromage râpé
Yaourt aromatisé

Crème de **rutabaga**
Pépites de Hoki dorées aux 3 céréales
Riz – Epinards à la crème
Crêpe sucrée

Rôti de veau sauce aux oignons
Purée de **céleri** & de **pommes de terre**
Gouda
Liégeois chocolat

Salade composée (Salade, lamelles de **betteraves rouges**, pomme)
Emincé de poulet au paprika
Semoule – Piperade de légumes
Brunoise de fruits

Semaine du 14 au 18 Octobre

Burger de veau sauce poivre
Frites – Salade iceberg
Cocktail de fruits

Repas à thème : Couleur d'Automne
 Velouté de potiron
Sauté de bœuf façon Stroganoff
Riz – Haricots verts
Fruit de saison

Menu Bio
Hachis Parmentier
Ortolan
Compote de pommes

Céleri rémoulade
Cordon bleu de dinde
Pâtes – Fromage râpé
Crème dessert vanille

