

Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 2019

Mairie 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

DUPONT
RESTAURATION

Viande de porc d'origine Française



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**Semaine du
4 au 8 Novembre**

Macédoine de légumes mayonnaise
Rôti de porc sauce charcutière
Pommes de terre – Haricots verts
Flan au chocolat

Hachis Parmentier
Edam
Gaufre au sucre

Menu Bio
Velouté de légumes
Goulasch de bœuf
Semoule - Carottes rondelles
 Yaourt aromatisé

Menu Végétarien
Burger de soja sauce tomate
Pâtes – Fromage râpé
Camembert
Fruit de saison

**Semaine du
11 au 15 Novembre**

Férié

Chipolatas sauce Bercy
Lentilles & carottes
Chantailou
Flan caramel

Pavé de lieu sauce niçoise
Riz – Ratatouille
Mimolette
Tarte aux pommes

Menu Bio
Velouté de légumes
 Lasagnes bolognaise
Fruit de saison

**Semaine du
18 au 22 Novembre**

Menu Végétarien
Couscous végétarien
(*Pois chiches, semoule & légumes couscous*)
Tome des Pyrénées
Tarte au chocolat

Menu Bio
Mouliné de légumes verts
Steak haché de bœuf
Pâtes
Fruit de saison

Rôti de porc
Pommes vapeur – Haricots verts
Camembert
Fruit de saison

Repas à thème : Fish & chips
Salade Anglaise (*Concombres, carottes, céleri, tomates*)
Poisson Fish & chips
Pommes allumettes
Carré aux pommes

**Semaine du
25 au 29 Novembre**

Menu Bio
 Haricots verts vinaigrette
Egrené de bœuf sauce tomate
Pâtes
Compote de pommes

Potage tomate
Blanquette de poisson
Pommes de terre – Carottes
Crème dessert vanille

Jambon blanc
Frites & ketchup
Emmental
Fruit de saison

Menu Végétarien
Galette de légumes & mozzarella
Pommes de terre – Petits pois & carottes
Tome des Pyrénées
Yaourt aromatisé

**Semaine du
2 au 6 Décembre**

Crêpe aux champignons
Pépites de Hoki chapelure aux 3 céréales
Semoule – Ratatouille
Liégeois chocolat

Potage de légumes verts
Pâtes à la Carbonara
Fromage râpé
Fruit de saison

Menu Végétarien
Nugget's de maïs
Riz – Brunoise de légumes
Edam
Compote de poires

Menu Bio
Rôti de bœuf
Purée de pommes de terre – Haricots verts
Gouda
Madeleines

**Semaine du
9 au 13 Décembre**

Menu Végétarien
Salade verte vinaigrette
Quiche au fromage
Yaourt nature sucré

Saucisse de Toulouse
Flageolets aux dés de tomates
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

Menu Bio
Velouté de légumes
 Bœuf aux carottes
Pommes vapeur
Compote de pommes

Jus de pommes
Filet de poisson blanc meunière sauce hollandaise
Purée Crécy
Gaufre liégeoise

**Semaine du
16 au 20 Décembre**

Chou-fleur sauce cocktail
Filet de lieu sauce normande
Pommes de terre – Carottes
Yaourt aromatisé

Menu Végétarien
Galette de quinoa à la provençale sauce
tomate
Riz
Emmental
Tarte chocolat

Repas à thème : La magie de Noël
Terrine aux 2 poissons sauce cocktail
Aiguillettes de canard aux saveurs
forestières
Pommes sourire – Haricots verts
Bûche pâtissière & Petit Chocolat

Menu Bio
Mouliné de légumes verts
Sauté de bœuf aux oignons
Pâtes
Fruit de saison

