

Menus du 6 Janvier au 14 Février 2020

VILLE DE BAINCTHUN



Recette élaborée par le chef
Viande bovine d'origine Française
Produit issu de la Coopérative Laitière Campagne de France



Viande de porc d'origine Française

DUPONT
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Semaine du 6 au 10 Janvier</p>	<p>MENU BIO Hachis Parmentier Gouda Compote de pommes</p> 	<p>Végétarien & Epiphanie Velouté de légumes verts Falafels sauce tomate Pommes de terre – Ratatouille Galette des rois aux pommes</p>	<p>Salade mélangée Jambon blanc Ketchup Frites Fruit de saison</p>	<p>Hoki filet pané sauce aux fines herbes Semoule – Carottes Edam Flan vanille</p> 
<p>Semaine du 13 au 17 Janvier</p>	<p>Dos de colin sauce provençale Blé – Piperade de légumes Rondelé nature Gaufre Liégeoise</p>	<p>Végétarien Chou-blanc vinaigrette Galette de pois chiches Riz – Petits légumes Yaourt à boire à la fraise</p>	<p>MENU BIO Velouté de légumes Rôti de bœuf Pommes de terre – Haricots verts Yaourt nature sucré</p>  	<p>Pennes à la Carbonara Fromage râpé Vache Picon Fruit de saison</p>
<p>Semaine du 20 au 24 Janvier</p>	<p>Potage tomate Poisson blanc gratiné Semoule – Epinards à la crème Beignet aux pommes</p>	<p>Nugget's de volaille Mayonnaise Frites Saint-Paulin Fruit de saison</p>	<p>MENU BIO Carottes râpées Lasagnes bolognaise Compote de pommes</p> 	<p>Végétarien Escalope de blé panée Lentilles & carottes Petit Cotentin Mousse au chocolat</p> 
<p>Semaine du 27 au 31 Janvier</p>	<p>Haché de veau sauce aux herbes Flageolets & pommes de terre Cantadou Compote de poires</p>	<p>Végétarien Velouté de légumes Boulettes de soja Semoule – Légumes couscous Velouté aux fruits mixés</p>	<p>Œuf dur mayonnaise Haché au saumon Gratin de chou-fleur & de pommes de terre Eclair au chocolat</p>	<p>MENU BIO Steak haché de boeuf Pâtes Vache qui rit Fruit de saison</p> 
<p>Semaine du 3 au 7 Février</p>	<p>Pizza royale Colin meunière sauce provençale Blé – Ratatouille de légumes Yaourt aromatisé</p> 	<p>Chandeleur Coleslaw Saucisse knack & mayonnaise Frites Crêpe au sucre</p>	<p>Végétarien Potage tomate Nugget's de fromage & ketchup Pâtes Fruit de saison</p>	<p>MENU BIO Sauté de bœuf sauce tomate Riz Edam Yaourt fraises</p>   
<p>Semaine du 10 au 14 Février</p>	<p>MENU BIO Macédoine de légumes Sauté de bœuf Pâtes Yaourt nature sucré</p>   	<p>Végétarien Burger végétal Pommes de terre – Carottes Tomme blanche Fruit de saison</p>	<p>Menu Savoyard Salade verte vinaigrette Tartiflette Moelleux aux pommes</p>  	<p>Potage poireaux Filet de lieu sauce basquaise Riz – Brunoise de légumes Yaourt à boire à l'abricot</p>

