

Menu décembre 2018

Les menus sont téléchargeables sur le site de la ville - www.ville-bassens.fr

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07	Samedi 08	Dimanche 09
Radis beurre Sauté de dinde au curry *Beignet de poisson Céréales gourmandes Yaourt	Betteraves Rôti de Porc *Œufs pochés Petits pois / carottes Chèvre Fruit	Salade PDT Steak haché de veau forestière *Sardines Poêlée de légumes Yaourt	Salade H.verts Cuisse de poulet *Boulettes végétales Gratin de choux fleurs Fruit	Avocat Brandade de poisson Salade Tome noire Fruit	Potage Salade verte Rôti de veau forestière Salsifis Fromage Fruit	Potage Cœurs d'artichaut Cuisse de pintade Pommes sautées Pâtisserie

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
Salade de choux chinois Sauté de porc *Sardines Julienne de légumes Gouda Fruit	Carottes râpées aux agrumes Couscous de poisson Semoule Yaourt fruit	Pâté de campagne comichons Escalope de dinde Epinard/croutons Compote	Salade exotique Rôti de bœuf *Tarte aux poireaux Purée de potiron Tome Fruit	Salade de chou-fleur Haché de veau sauce champignons *Omelette Trio de poivrons / PDT sautées Yaourt	Potage Salade PDT Dos de cabillaud safrané Endives braisées Fromage Fruit	Potage Avocat Cuisse de poulet Poêlée ratatouille Fromage Tarte aux pommes

Vendredi 21 repas de Noël

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23
Betteraves Sauté de dinde provençale *Quenelles provençales Pomme vapeur Edam Fruit	Avocat Filet de colin beurre ciboulette Carottes/champignons Fromage fondu Compote pomme	Salade d'endives Chipolatas *Omelette Lentilles Fromage Fruit	Salade cœur de palmiers Spaghettis bolognaise *Spaghettis au poisson Salade Camembert Fruit	Terrine de canard au foie gras Filet de saumon crème de cèpes Gratin dauphinois Entremet chocolat Crème anglaise	Potage Salade verte Escalope de veau à la crème Brocolis / salsifis Fromage Fruit	Potage Macédoine norvégienne Confit de canard H.verts Pâtisserie

Vendredi 28 repas fin d'année

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30
Radis beurre Rôti de bœuf *Crêpe fromage Choux de Bruxelles Emmental Fruit	Vol au vent fruits de mer Gigot d'agneau PDT campagnardes Fromage Buche pâtissière	Salade cœur artichaut Filet de porc sauce moutarde *Tortillas Haricots blancs Fromage Fruit	Avocat Gratin de poisson Pomme vapeur Compote	Salade de la mer sauce cocktail Magret de canard *Pavé de saumon Gratin de PDT Camembert Fondant chocolat	Potage Salade pomelos aux crevettes Andouillette Lentilles Fromage Fruit	Potage Betteraves Cuisse de poulet Poêlée de légumes Pâtisserie

*Plat protidique sans viande

*Menus week-end et jours fériés pour le service de portage de repas à domicile.

Bon à savoir

Le pain servi chaque jour est d'origine et de fabrication biologique

INFO ALLERGENES : Certains plats sont susceptibles de contenir des traces de : céréales (gluten), crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésames, anhydride sulfureux, lupins et mollusques.



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits de saisons



Viande bovine Française



Label rouge

