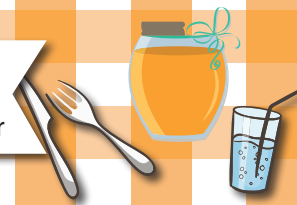


Menu Février 2019

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



Menu Chinois

Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Betteraves Tartiflette lardons <i>*Tartiflette au poisson</i> Salade verte Compote	Salade Chinoise <small>(Soja, chou chinois, haricot mungo, concombre, poivron, menthe)</small> Nem aux crevettes Céréales asiatiques aux légumes Salade fruits <small>(Ananas, Mangue, Kiwi Litchi)</small>	Poireaux vinaigrette Spaghettis aux fruits de mer Salade verte Fromage Fruit	Carottes râpées Escalope de volaille aux champignons <i>*Omelette fromage</i> Riz aux petits légumes Yaourt nature	Taboulé Saumon au citron Epinards aux croûtons Fromage Salade de fruits
Petit suisse /fruit	Pain fromage	Yaourt / biscottes	Fruit / pain	Pain Beurre chocolat

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Salade de choux betteraves colorées Tortis à la carbonara <i>*Tortis au saumon</i> Salade Fruit	Salade « Belen » carottes/maïs/radis noirs Bœuf braisé <i>*Œuf mollet</i> Lentilles Petits suisse	Salade de pâtes Steak haché de veau au jus <i>*Poisson meunière</i> H.beurre Fromage Fruit	Endive aux noix Blanquette de poisson PDT vapeurs Compote pomme	Avocat Couscous d'agneau et ses légumes <i>*Couscous poisson</i> Semoule Fromage de chèvre Fruit sirop
Yaourt	Pain compote	Pain fromage blanc	Pain beurre confiture	Petit suisse

Vacances d'hiver du 18 février au 01 mars

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Taboulé Sauté de veau provençal <i>*Paupiette de saumon</i> H.verts Edam Fruit	Céleri rémoulade Filet de cabillaud Crème de champignons Riz basmati Compote	Salade endives Fricassée de volaille <i>*Tarte poireaux</i> Poêlée de légumes Gouda Fruit	Salade chou fleurs Escalope de porc <i>*Filet de colin</i> Gratin duos courgettes Emmental Fruit	Avocat Rôti de bœuf <i>*Œuf mollet</i> Purée potiron/carottes Semoule au lait « maison »
Pain Beurre chocolat	Yaourt biscottes	Fromage blanc aux fruits	Petits suisse / pain	Fruit / biscottes

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 01
Betteraves Aiguillette de colin pané Gratin de PDT St Moret Fruit	Carottes râpées Cuisse de pintade <i>*Sardines</i> Pâtes au fromage Compote	Salade duos choux râpés raisins secs Rôti de bœuf <i>*Steak végétal</i> H.verts Tarte pommes	Macédoine Filet cabillaud beurre d'estragon Purée patates douces Yaourt	Salade chou fleurs Escalope de dinde <i>*Omelette</i> Petits pois Edam Fruit de saison
Fromage blanc	Yaourt / biscottes	Pain / petit suisse	Pain / fruit	Chocolat biscottes

*Plat protidique sans viande

Goûter

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