



# Menu Mars 2019

Les menus sont téléchargeables sur le site de la ville - [www.ville-bassens.fr](http://www.ville-bassens.fr)



Reprise école le 4 mars «Mardi gras le 5 mars»

Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
<b>Poireaux vinaigrette</b> <b>Bœuf braisé</b> aux oignons *Œuf mollet PDT aromatisées Fromage Fruit	Concombre à la mimolette Filet de cabillaud Poêlée de légumes <b>Beignets</b>	Betteraves crues râpées Rôti de porc *Boulettes végétales Ratatouille/PDT Gouda Compote	Radis beurre Chou farci *Filet de colin Riz créole Fromage Fruit	Asperges vinaigrette Sauté de volaille aux épices *Omelette Carottes persillées Semoule au lait « maison »
Pain / confiture	Pain / fruit	Petit suisse / biscottes	Yaourt / pain	Fruit / pain
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Avocat Bourguignon de bœuf *Cabillaud sauce Carottes / salsifis Fromage Fruit sirop	Betteraves Poulet rôti *Steak végétal Bouquet de légumes Yaourt	Salade chou concombre maïs Spaghettis aux Fruits de mer Endive/mâche St Nectaire AOC Fruit	Carottes râpées Gigot d'agneau *Omelette Haricots blancs Vache qui rit Compote	Radis beurre Filet de poisson Purée de potiron patate douce Camembert Fruit
Petit suisse / biscottes	Quatre quart	Yaourt aux fruits / pain	Pain / confiture	Petit suisse nat / compote
Mardi 19 menu à theme : Americain				
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade de H.verts Mijotée d'agneau *Poisson meunière Pomme vapeur Chèvre Fruit	Salade Texane Chili con carne *Chili con fish Riz 3 continents Yaourt à boire Brownies	Salade de PDT Filet de colin crème basilic Epinards aux croûtons Chante neige Fruit	Concombre Escalope de volaille *Omelette Printanière de légumes Yaourt	Salade « Belen » (Carottes, radis noir, maïs) Blanquette poisson Semoule épicée Fromage Fruit
Compote bio / pain	Fruit	Yaourt / biscottes	Fruit / pain	Pain / chocolat
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Betteraves Cuisse de pintade *Steak végétal Blettes PDT au jus Camembert Fruit	Avocat Sauté de porc *Blanquette de poisson Quinoa Tartare AFH Compote	Sardines à l'huile Rôti de veau au jus *Œuf mollet Poêlée légumes/champignons Fromage blanc aux fruits Fruit / pain	Carottes râpées BIO Spaghettis carbonara *Spaghettis au saumon Salade Gouda Fruit Yaourt Fruit	Salade verte Filet de merlu aux moules Purée Yaourt vanille Compote / Biscuits
Fromage blanc / biscottes	Pain beurre sucre	Fruit / pain	Yaourt Fruit	Compote / Biscuits

\*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