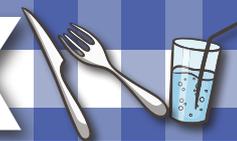




Menu janvier 2019

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



Lundi 31	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04	Samedi 05	Dimanche 06
Betteraves Brandade de poisson Salade verte Yaourt nature	Potage Foie gras Cuisse de canard confite PDT sautées Fromage Pâtisserie	Pâté de foie Saumon sur lit de poireaux à la crème Semoule gourmande Gouda Fruit	Salade H.verts et fromage Paëlla au poulet *Omelette Petit suisse Fruit	Salade maïs/soja/haricot rouge Escalope de dinde *Filet de colin Gratin chou fleurs Compote	Potage Croisillons au fromage Choux farcis Riz pilaf Fruit	Potage Œufs durs mayonnaise Escalope de veau forestière Coquillettes Fromage Pâtisserie
Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10 	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13
Salade PDT Filet de colin sauce oseille Epinards aux croûtons Fromage fondu Fruit	Radis beurre Lasagnes au bœuf *Lasagnes au saumon Salade verte Fruit	Maquereaux tomates Navarin d'agneau *Tarte poireaux Purée de PDT Chanteneige Compote	Carottes râpées Gigotelette de dinde *Poisson meunière Poêlée de légumes Cantal AOC Galette des rois	Avocat crevettes sauce cocktail Escalope de volaille *Omelette Lentilles St Albroy Fruit Sirop	Potage Salade d'endives aux noix Gigot de mouton aux herbes H.blanc Fromage Fruit	Potage Pizza Dos de cabillaud au miel Pommes vapeur Eclair café
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20
Céleri rémoulade Jambon blanc *Paupiette de saumon Coquillettes Petit suisse Clémentine	Salade de lentilles aux harengs Cuisse de poulet *Boulettes végétales Haricots verts Port salut Fruit	Pâté de campagne cornichons Poisson meunière Riz Gouda Fruit	Betteraves Saucisses *Omelette Flageolets Camembert Salade de Mangue kiwi	Endive aux noix Sauté de veau *Croque tofu Printanière de légumes Eclair	Potage Tarte fromage Rôti de porc au jus Choux fleurs / brocolis Yaourt	Potage Salade de PDT au saumon fumé Cuisse de canard Poêlée ratatouille Fromage Pâtisserie
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27
Saucisson / chorizo Filet de cabillaud Epinards croûtons Yaourt Fruit	Salade d'endives Gratin PDT jambon *Gratin PDT Œufs durs Salade verte Compote	Concombre à la crème Rôti de bœuf *Filet de colin PDT dippers Fromage Fruit	Pêche au thon Cuisse de poulet *Sardines Haricots verts Semoule au lait « maison »	Salade verte Filet de porc Mignon au jus *Tarte au saumon Poêlée de légumes Fruit	Potage Maquereaux Choux farcis au jus Riz créole Fromage Fruit	Potage Salade de lentilles Escalope de veau hongroise Carottes/brocolis Pâtisserie
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 01	Samedi 02	Dimanche 03
Pamplemousse Rôti de porc *Poisson meunière Carottes persillées Yaourt	Salade maïs au thon Omelette aux PDT / poivrons Salade verte Fromage Fruit	Radis beurre Petits calamars à l'américaine Riz créole Petit suisse Compote	Salade H.verts au fromage Filet de colin sauce estragon Pomme vapeur Camembert Fruit	Avocats Bourguignon de bœuf *Steak végétal Jardinière de légumes Yaourt aux fruits	Potage Mousse de canard Rognons sauce poivre Salsifis sautés Fromage Fruit	Potage Fromage de tête Dos de colin sauce safrané Purée 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

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif seulement. Des impératifs de service peuvent nous amener à les modifier.