Menu novembre 2017

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

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Taboulé oriental Sauté de porc aux olives *Merlu aux olives* Carottes rondelles Chèvre Fruit de saison	Macédoine de légumes Hachis Parmentier *Brandade de poisson* Salade Tartare AFH Fruit	Férié	Avocat Escalope de dinde Tandoori *Croisillon fromage* Epinards branches aux croutons Edam Fruit	Poireaux vinaigrette Filet de poisson meunière Ratatouille Petit suisse Biscuits
Pain / chocolat	Pain épice beurre		Yaourt / Biscuits	Fruit

Reprise école Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Riz niçois Chipolatas grillées *Beignet de poisson Purée de légumes St nectaire AOC Fruit	Carottes râpées Rôti de Bœuf *Tarte fromage* PDT Campagnarde Six de Savoie Velouté aux fruits	Salade H.verts Rôti de porc *Sardines* H.blancs Yaourt Madeleine	Pâté de campagne Dos de cabillaud Brocolis / Carottes St Moret Fruit	Betteraves Cuisse de poulet Basquaise *Œuf poché* Poêlée de légumes Emmental Flan pâtissier
Jus orange / BN	Compote / biscuits	Fruit	Fromage blanc aux fruits	Fruit

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Sardines Escalope de dinde aux oignons *Tortillas* Purée de légumes Vache qui rit Fruit	Salade de choux / concombre / maïs Chili Con Carne *Chili Con Fish* Riz 3 Continents Brownies Crème aux œufs	Quiche Blanquette de veau *Blanquette de colin* Printanière de légumes Gouda Cocktail de fruits	Salade Texane Hamburger *Aiguillette de colin pané* Potatoes Yaourt à boire Donut	Céleri rémoulade Filet de Cabillaud Crème basilic Blé Pyrénées Gâteau basque
Yaourt biscuits	Fruit	Fruit	Compote	Fruit

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Betteraves Bourguignon de bœuf *Poisson meunière* Coquillettes Six de Savoie Fruit de saison	Salade maïs/thon/fromage Escalope de porc *Omelette Poêlée de légumes Camembert BIO Banane	Radis beurre Rôti gigolette de dinde *Beignet de poisson* Lentilles Fromage Pâtisserie	Œuf dur mayonnaise Chipolatas *Tarte fromage* Gratin d'Endives Samos Fruit sirop	Chou rouge aux raisins secs Brandade de poisson Salade Gouda Yaourt fruit
Yaourt biscuits	Quatre quart	Jus orange BN	Pain chocolat	Fruit

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 01
Taboulé Poulet rôti *Œuf mollet* H.beurres Edam Fruit	Carottes râpées Filet de Cabillaud sauce estragon Riz Créole Yaourt Nature Biscuits	Sardines au citron Paupiette de veau *Tarte chèvre tomate* Purée Potiron Vache qui rit Fruit	Salade coleslaw Pot au feu *Colin vapeur* Légumes Pot au feu Fromage blanc Miel	Avocat vinaigrette Gigot de mouton *Œuf dur* Flageolets St Paulin Fruit
Pain confiture	Fruit	Petit suisse / biscuits	Fruit	Pain épice beurre

*Plat protidique sans viande

Goûter

BON A 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

Ville de Bassens

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