



Menu octobre 2019

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



Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Avocat Bourguignon de boeuf *Beignets de poisson Duos carottes/salsifis Yaourt fruits	Salade de choux fleur Brandade de poisson Salade verte Camembert Compote	Pomelos Emincés de volaille aux épices *Tarte au fromage Epinards crévés Fruit	Céleris rémoulade Rôti de porc *Steak végétal H.verts St moret Fruit	Salade verte Omelette provençale PDT rissolées Fromage blanc nature Confiture
Fruit / pain	Pain épice beurre	Yaourt / biscuits	Chocolat / biscottes	Fruit / pain

Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Salade harmonie Aiguillettes de poisson pané Duos courgettes Pâtisserie	Poireaux vinaigrette Chipolatas grillées *Omelette Lentilles corail Yaourt	Radis beurre Hachis parmentier *Brandade de poisson Salade Compote	Carottes râpées Rôti de dinde *Boulettes végétales H.verts / brocolis au jus Gouda Fruit	Betteraves Rôti de bœuf *Colin beurre Coquillettes Fromage Fruit de saison
Fruit / pain	Banane / chocolat	Pain / fromage	Quatre quart / jus de fruit	Yaourt / biscuits

Semaine du goût du 14 au 18 octobre

JE MANGE DES PROTEINES SOUS TOUTES LES FORMES

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade choux gourmand Gallettes végétales sauce tomates Riz Fromage blanc nat Confiture	Asperges vinaigrette Omelettes Lentilles corail Fromage Eclair	Betteraves aux châtaignes Risotto de blé aux champignons Salade verte Pomme au four caramel	Salade d'endives aux noix Ragoût de pois chiche Semoule d'épeautre Fromage Fruit	Salade de choux fleurs Dos de cabillaud crème de poireaux Duos de carottes St bricet Salade de fruits
Fruit / pain	Compote / biscottes	Pain / beurre sucre	Gâteaux / jus de fruits	Yaourt à boire / biscuits

Vacances du 21 octobre au 2 novembre

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Radis beurre Tartiflette *Tartiflette au saumon Salade Fruit	Salade coleslaw Filet de cabillaud beurre aux câpres Purée de légumes Camembert Ananas frais	Salade verte aux noix Sauté de volaille aux olives *Omelette Semoule gourmande Yaourt	Carottes râpées Navarin d'agneau *Fricassée de colin PDT rissolées/salsifis Fromage Fruit	Salade de lentilles aux harengs Rôti de bœuf *Gallettes végétal H.verts Fromage Fruit
Pain chocolat	Fromage blanc / biscottes	Fruit / pain	Yaourt / biscuits	

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 01
Taboulé oriental Sauté de porc aux olives *Merlu aux olives Carottes rondelles Chèvre Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Hachis parmentier *Brandade de poisson Salade Tartare Compote	Macédoine de légumes Escalopes de dinde *Gallettes végétales tandoori Epinards/croûtons Edam Fruit	Avocats Filet de poisson meunière Poêlée ratatouille Petit suisse	Férieré
Pain / chocolat	Fruit / biscottes	Pain épice beurre	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



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