



# Menu Février 2019

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



## Menu Chinois

Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08	Samedi 09	Dimanche 10
Betteraves Tartiflette lardons *Tartiflette au poisson Salade verte Compote	Salade Chinoise (Soja, chou chinois, haricot mungo, concombre, poivron, menthe) Nem aux crevettes Céréales asiatiques aux légumes Salade fruits Ananas, Mangue, Kiwi Litchi	Poireaux vinaigrette Spaghettis aux fruits de mer Salade verte Fromage Fruit	Carottes râpées Escalope de volaille aux champignons *Omelette fromage Riz aux petits légumes Yaourt nature	Taboulé Saumon au citron Epinards aux croûtons Fromage Salade de fruit	Potage Pâté de campagne cornichon Gigot de mouton Purée d'artichaut Fromage basque Yaourt Biscuits	Potage Salade de maïs aux pignons Magret de canard Pommes campagnardes Fromage Tarte pommes
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17
Salade de chou betteraves colorées Tortis à la carbonara *Tortis au saumon Salade Fruit	Salade «Belen» carottes/maïs/radis noirs Bœuf braisé *Œuf mollet Lentilles Petits suisse	Salade de pâtes Steak haché de veau au jus *Poisson meunière H.beurre Fromage Fruit	Endive aux noix Blanquette de poisson PDT vapeurs Compote pomme	Avocat Couscous d'agneau et ses légumes *Couscous poisson Semoule Fromage de chèvre Fruit sirop	Potage Salade de h.verts Rôti de bœuf Coquillettes Fromage Fruit	Potage Maquereaux Choux farci au jus Riz créole Pâtisserie
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
Taboulé Sauté de veau provençal *Paupiette de saumon H.verts Edam Fruit	Céleri rémoulade Filet de cabillaud Crème de champignons Riz basmati Compote	Salade endives Fricassée de volaille *Tarte poireaux Poêlée de légumes Gouda Fruit	Salade chou fleurs Escalope de porc *Filet de colin Gratin duos courgettes Emmental Fruit	Avocat Rôti de bœuf *Œuf mollet Purée potiron/carottes Semoule au lait « maison »	Potage Œufs durs mayonnaise Saucisse de Toulouse Endives braisées Fromage Fruit	Potage Pâté en croûte Paupiette de veau au jus Purée de légumes Pâtisserie
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 01	Samedi 02	Dimanche 03
Betteraves Aiguillette de colin pané Gratin de PDT St Moret Fruit	Carottes râpées Cuisse de pintade *Sardines Pâtes au fromage Compote	Salade duos choux râpées raisins secs Rôti de bœuf *Steak végétal H.verts Tarte pommes	Macédoine Filet cabillaud beurre d'estragon Purée patates douces Yaourt	Salade chou fleurs Escalope de dinde *Omelette Petits pois Edam Fruit de saison	Potage Pâté de tête Saumon citronnée Riz petit légumes Fromage Fruit	Potage Asperges Gigolette de dinde PDT sautées 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

