



Menu mars 2019

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



Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08	Samedi 09	Dimanche 10
Poireaux vinaigrette Bœuf braisé aux oignons *Œuf mollet PDT aromatisées Fromage Fruit	Concombre à la mimolette Filet de cabillaud Poêlée de légumes Beignets	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 »	Potage Salade cœurs artichauts Côte de porc charcutière Flageolets Fromage Fruit	Potage Œufs durs vinaigrette Paupiette de veau forestière Coquillettes Pâtisserie
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17
Avocat Bourguignon de bœuf *Cabillaud sauce Carottes/salsifis Fromage Fruit sirop	Betteraves Poulet rôti *Steak végétal Bouquet de légumes Yaourt	Salade choux 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	Potage Salade de cœurs de palmier Escalope de veau hongroise Endives braisées Fromage Fruit	Potage Feuilleté au fromage Cuisse de poulet Poêlée ratatouille Tarte pomme
Mardi 19 menu à theme : Americain						
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
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	Potage Tarte poireaux Tortillas PDT Salade verte Fromage Biscuits	Potage Macédoine au crabe mayonnaise Andouillette Lentilles Pâtisserie
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 31
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	Carottes râpées BIO Spaghettis carbonara *Spaghettis au saumon Salade Gouda Fruit	Salade verte Filet de merlu aux moules Purée Yaourt vanille	Potage Quiche Boudin noir pomme Fromage Biscuits	Potage Radis beurre Rôti de bœuf Pdt sautées Eclair café

*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

