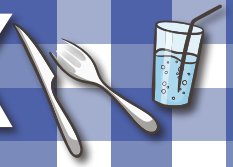


Menu novembre 2019

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
Pâté de campagne Aiguillettes de poisson Brocolis / carottes St Moret Fruit	Salade H.verts Rôti de porc *Sardines H.blanc Yaourt	Carottes râpées Rôti de bœuf *Œufs pochés PDT campagnardes Fruit	Betteraves bio Céréales gourmandes Poêlée de légumes bio Emmental bio Compote bio	Riz niçois Chipolata grillée *Poisson meunière Poêlée ratatouille Petit suisse	Potage Salade de PDT Boudin Pomme fruit Yaourt	Potage Salade d'endives Gigot de mouton aux herbes Pommes vapeurs Fromage Eclair café
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17
Potage Saucisson Escalopes de dinde aux oignons H.verts Vache qui rit Fruit	Radis beurre Sauté de veau provençal *Fricassée de colin Duo de carottes Gouda Cocktail de fruits	Salade de choux gourmand Aiguillettes de colin pané Poêlée de légumes campagnarde Yaourt	Avocat Omelette provençale Duo de courgettes Edam bio Cocktail de fruits	Céleris rémoulade Filet de cabillaud crème basilic Semoule Pyrénées Compote	Potage Salade de pâtes Roti de porc au jus Choux fleurs / brocolis Mimolette Fruit	Potage Pâté de campagne comichons Cuisse de poulet Poêlée ratatouille Pâtisserie
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
Betteraves Bourguignon de bœuf *Poisson meunière Coquillettes Six de savoie Fruit de saison	Salade maïs Escalope de porc *Omelette Poêlée de légumes Camembert Fruit	Radis beurre Gigotelette de dinde *Beignet de poisson Lentilles Fromage Compote	Salade mâche / roquettes Galette boulgour Gratin d'endives Fruit sirop	Choux rouge aux pommes Brandade de poisson Salade verte Gouda Fruit	Potage Maquereaux Chou farci au jus Riz créole Fromage Semoule caramel	Potage Salade de lentilles Escalope de veau hongroise Carottes / brocolis Pâtisserie
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 01
Taboulé Cuisse de poulet *Œufs mollets H.beurre Edam Fruit	Avocats Filet de cabillaud sauce estragon Riz créole Yaourt nature	Sardines au citron Paupiette de veau *Tarte chèvre tomate Purée potiron Fromage Fruit	Carottes râpées BIO Boulettes végétale Flageolets St paulin Fruit	Salade coleslaw Pot au feu *Colin vapeur Légumes pot au feu Fromage blanc Miel	Potage Pâté de tète Saumon citronné H.verts Fromage Fruit	Potage Asperge Gigotelette 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



Menu végétarien

