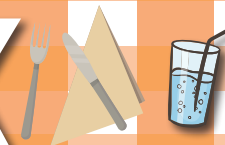




Menu Février 2024

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



<p>Lundi 29</p> <p>Betteraves bio Saucisse de strasbourg *Saucisse végétale Purée de légumes bio Yaourt bio</p> <p>Compote / pain</p>	<p>Mardi 30</p> <p>Carottes râpées bio Steak haché de veau au jus *Omelette fromage Gratin de chou-fleur bio Liégeois au chocolat</p> <p>Gâteau / jus de fruits</p>	<p>Mercredi 31</p> <p>Salade d'endives aux dés de fromage Fricassée de volaille *Sauté végétal Printanière de légumes Petits suisses bio / Biscuits bio</p> <p>Chocolat / pain</p>	<p>Jeudi 01</p> <p>Radis beurre Blésotto poireaux / champignons Salade verte Compote bio</p> <p>Yaourt à boire / fruits secs</p>	<p>Vendredi 02</p> <p>Taboulé Filet de poisson en sauce *Galette végétale Épinards bio aux croûtons Fromage bio Fruit de saison</p> <p>Pâte à tartiner / biscottes</p>
<p>Lundi 05</p> <p>Avocat Couscous d'agneau et ses légumes *Couscous de pois chiches Semoule bio Fruit au sirop</p> <p>Fromage / pain</p>	<p>Mardi 06</p> <p>Salade de lentilles Blanquette de poisson *Blanquette végétale Pdt vapeur Fromage bio Compote pomme bio</p> <p>Banane / chocolat</p>	<p>Mercredi 07</p> <p>Salade de pâtes Sauté de canard aux champignons *Galette végétale Haricots beurre Fromage Fruit de saison</p> <p>Pain / fromage blanc</p>	<p>Jeudi 08</p> <p>Salade de cœurs de palmier Pizza bio Purée de légumes bio Petits suisses aux fruits bio</p> <p>Biscuits / jus de fruits</p>	<p>Vendredi 09</p> <p>Poireaux vinaigrette Escalope de veau au jus *Tarte aux légumes Petits pois bio Fromage bio Fruit de saison</p> <p>Petit suisse / miel</p>
<p>Lundi 12</p> <p>Macédoine de légumes Filet de cabillaud beurre blanc *Sauté végétal Riz basmati Fromage bio / Fruit de saison</p> <p>Pain / confiture</p>	<p>Mardi 13</p> <p>Salade coleslaw Mijoté de veau *Mijoté végétal Pommes rissolées Beignet au chocolat</p> <p>Fruit / biscuits</p>	<p>Mercredi 14</p> <p>Betteraves bio Tortellini ricotta épinards crème de parmesan Salade verte Petits suisses bio Fruit de saison</p> <p>Compote / pain</p>	<p>Jeudi 15</p> <p>Œufs durs bio Pot-au-feu de légumes Céréales gourmandes Fromage Fruit au sirop</p>	<p>Vendredi 16</p> <p></p>
<p>Lundi 19</p> <p>Radis beurre Nuggets de filet de poulet *Nuggets fromage Potatoes Fromage blanc bio aux fruits</p> <p>Pâte à tartiner / pain</p>	<p>Mardi 20</p> <p>Taboulé Filet de poisson aux épices *Tortilla Poêlée gourmande Flan vanille caramel</p> <p>Banane / chocolat</p>	<p>Mercredi 21</p> <p>Salade de pâtes Rôti de veau *Œufs durs Haricots verts bio Fromage bio Fruit de saison</p> <p>Pain / petit suisse</p>	<p>Jeudi 22</p> <p>Carottes râpées Galette végétale Purée patate douce bio Compote pomme bio</p> <p>Biscuits / yaourt à boire</p>	<p>Vendredi 23</p> <p>Céleri rémoulade Emincé de porc au jus *Boulette végétale Salsifis au jus Fromage bio Fruit de saison</p> <p>Yaourts / fruits secs</p>

Bon à savoir

Le pain servi chaque jour est d'origine et de fabrication biologique.

INFO ALLERGÈNES : Certains plats sont susceptibles de contenir des traces de : céréales (gluten), crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupins et mollusques.



Territoire bio engagé



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits de saison



Viande bovine Française



Label rouge



Menu végétarien

* Plat protidique végétarien

Goûter

Vacances scolaires

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

