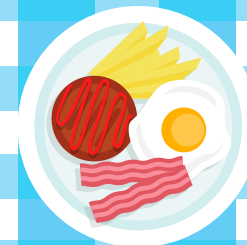
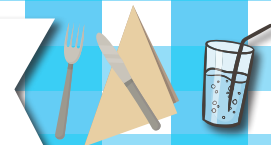


Menu Juin 2023

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



Lundi 29 Fête	Mardi 30 Avocat Cordon bleu de volaille *Cordon bleu végétal Pommes noisettes Yaourt nature sucré bio Jus de fruit / biscuits	Mercredi 31 Salade de riz Rôti de bœuf *Boulettes végétales Haricots verts bio Fromage bio Fruit de saison Pain / petit suisse	Jeudi 01 Carottes râpées bio Blésotto poireaux champignons Salade verte Salade de fruits frais Yaourt à boire / biscuits	Vendredi 02 Melon Filet de hoki beurre blanc d'agrumes *Tarte aux légumes Poêlée de légumes bio Crème dessert bio Fruit / biscottes
Lundi 05 Radis beurre Curry coco d'agneau *Emincé végétal curry coco Semoule bio Fruit de saison Fromage / pain	Mardi 06 Pastèque Fajitas poulet *Fajitas végétales Salade verte Fromage blanc bio aux fruits Banane / chocolat	Mercredi 07 Tomate mozzarella Filet de lieu beurre citron *Galette végétale Epinards bio croûtons Compote bio Biscuits bio Pain / pâte à tartiner	Jeudi 08 Betteraves bio Boulettes thaï Riz et légumes au basilic Fromage bio Fruit Jus de fruit / biscuits	Vendredi 09 Tzatziki de concombres bio Bolognaise de bœuf *Bolognaise végétale Spaghettis bio Compote bio Petit suisse fruit / biscottes
Lundi 12 Salade de cœur de palmier Cubes de colin basquaise *Protéines végétales basquaise Pommes vapeur Fromage bio Fruit de saison Pain / confiture	Mardi 13 Salade coleslaw bio Rôti de dinde aux poivrons *Emincé végétal aux poivrons Purée de légumes bio Yaourt bio Jus de fruit / gâteau	Mercredi 14 Melon Paupiette de veau forestière *Galette végétale Haricots beurre Fromage bio Fruit de saison Pain / miel	Jeudi 15 Salade de pâtes Tarte veggie Salade verte Fromage Fruit Banane / chocolat	Vendredi 16 Concombres bio Cuisse de poulet *Boulettes végétales Petits pois carottes bio Tarte aux pommes bio Fromage blanc / crème marron
Lundi 19 Taboulé Emincé de volaille aux champignons *Boulettes végétales Carottes bio persillées Fromage bio Compote bio Fruit / pain	Mardi 20 Melon Rôti de porc au jus *Croc fromage Gratin de courgettes bio Yaourt bio Jus de fruit / gâteau	Mercredi 21 Betteraves bio Filet de cabillaud crème asperges *Egrené végétal aux asperges Boulgour bio Petit suisse bio / compote Pain / fromage	Jeudi 22 Salade tomates / maïs Curry de légumes Riz bio Fromage bio Fruit Yaourt à boire / biscuits	Vendredi 23 Menu des enfants de l'école Rosa Bonheur Biscottes / confiture

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 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.