



Menu Mars 2024

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



Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 01
Betteraves bio Cuisse de pintade *Nuggets de blé Gratin dauphinois Fruit de saison Pain / confiture	Taboulé Filet de colin citron *Omelette Carottes bio à la crème Fromage bio Compote bio Jus de fruit / biscuits	Œufs bio Chou farci *Boulettes Riz créole Fromage blanc bio Fruit de saison Fromage / pain	Concombres vinaigrette Croc fromage Poêlée de légumes bio Fruit de saison Gâteau / yaourt à boire	Salade de pommes de terre Émincé de volaille aux épices *Galette végétale Haricots verts bio Yaourt bio Fruit / biscottes
Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Betteraves bio Filet de poisson meunière *Boulettes végétales Purée de légumes bio Fromage bio Fruit de saison Fruit / pain	Carottes râpées bio Gigolette de dinde *Œuf dur Haricots blancs Compote bio Fromage bio Banane / chocolat	Salade de pépinettes Tarte de saison Endive / mâche Fromage bio Fruit de saison Pâte à tartiner / pain	Avocat Penne à la crème de champignons Cocktail de fruits Biscuits bio Gâteau / yaourt à boire	Salade de chou-fleur Bourguignon de bœuf *Bourguignon végétal Boulgour bio Yaourt bio Petit suisse nature / compote
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Poireaux vinaigrette Mijoté d'agneau *Mijoté végétal Pomme vapeur Fromage bio Fruit de saison Compote / pain	Salade de haricots verts bio Boulette de bœuf sce tomate *Égrené végétal sce tomate Riz bio Mousse au chocolat Gâteau / jus de fruits	Radis beurre Filet de colin crème basilic *Galette végétale Épinards bio aux croûtons Compote bio Yaourt / biscottes	Salade gourmande (Carottes, radis noir, maïs) Lentilles corail curry coco Riz basmati Yaourt bio Banane / chocolat	Salade de pâtes aux dés de fromage Escalope de volaille *Nuggets de blé Poêlée de légumes bio Fruit de saison Pain / confiture
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Betteraves bio Cuisse de pintade *Galette végétale Salsifis / pdt béchamel Fruit de saison	Avocat Blanquette de poisson *Blanquette végétale Quinoa bio Crème dessert vanille Gâteau / jus de fruit	Carottes râpées bio Rôti de veau au jus *Omelette Lentilles bio Fromage bio Compote bio Fruit / pain	Œuf dur bio Tajine de légumes Céréales gourmandes Fromage bio Fruit de saison Yaourt à boire / biscuits	Menu des enfants Pain / chocolat

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.

