



Menu février 2024

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



Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 01	Vendredi 02	Samedi 03	Dimanche 04
Betteraves bio Saucisse de strasbourg *Saucisse végétale Purée de légumes bio Yaourt bio	Carottes râpées bio Steak haché de veau au jus *Omelette fromage Gratin de chou-fleur bio Liégeois au chocolat	Salade d'endives aux dés de fromage Fricassée de volaille *Sauté végétal Printanière de légumes Petits suisses bio Biscuits bio	Radis beurre Blésotto poireaux/champignons Salade verte Compote bio	Taboulé Filet de poisson en sce *Galette végétale Épinards bio aux croûtons Fromage bio Fruit de saison	Potage Pâté de campagne cornichon Andouillette Poêlée campagnarde Yaourt Biscuits	Potage Maquereaux Chou farci au jus Riz créole Pâtisserie
Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09	Samedi 10	Dimanche 11
Avocat Couscous d'agneau et ses légumes *Couscous de pois chiches Semoule bio Fruit au sirop	Salade de lentilles Blanquette de poisson *Blanquette végétale Pdt vapeur Fromage bio Compote pomme bio	Salade de pâtes Sauté de canard aux champignons *Galette végétale Haricots beurre Fromage Fruit de saison	Salade de cœurs de palmier Pizza bio Purée de légumes bio Petits suisses aux fruits bio	Poireaux vinaigrette Escalope de veau au jus *Tarte aux légumes Petits pois bio Fromage bio Fruit de saison	Potage Feuilleté au fromage Rôti de bœuf Coquillettes Fromage Fruit	Potage Salade de cœurs d'artichaut Magret de canard Pommes campagnardes Pâtisserie
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17	Dimanche 18
Macédoine de légumes Filet de cabillaud beurre blanc *Sauté végétal Riz basmati Fromage bio Fruit de saison	Salade coleslaw Mijoté de veau *Mijoté végétal Pommes rissolées Beignet au chocolat	Betteraves bio Tortellini ricotta épinards crème de parmesan Salade verte Petits suisses bio Fruit de saison	Œufs durs bio Pot-au-feu de légumes Céréales gourmandes Fromage Fruit au sirop		Potage Sardines à la tomate Saucisse de Toulouse Haricots blancs Fromage Fruit	Potage Pâté en croûte Paupiette de veau au jus Salsifis Pâtisserie
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24	Dimanche 25
Radis beurre Nuggets de filet de poulet *Nuggets fromage Potatoes Fromage blanc bio aux fruits	Taboulé Filet de poisson aux épices *Tortilla Poêlée gourmande Flan vanille caramel	Salade de pâtes Rôti de veau *Œufs durs Haricots verts bio Fromage bio Fruit de saison	Carottes râpées Galette végétale Purée patate douce bio Compote pomme bio	Céleri rémoulade Emincé de porc au jus *Boulette végétale Salsifis au jus Fromage bio Fruit de saison	Potage Pâté de tête Saumon citronnée Riz petit légumes Fromage Fruit	Potage Asperges Gigolette de dinde Pdt sautées Pâtisserie

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, lupin et mollusques.



Territoire bio engagé



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits de saison



Viande bovine Française



Label rouge



Menu végétarien

*Plat protidique végétarien

*Menus week-end et jours fériés pour le service de portage de repas

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