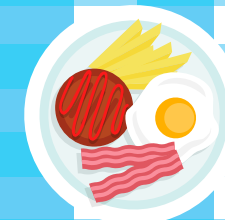


Menu juin 2023

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
Potage Crêpes fourrées Gigot d'agneau Haricots blancs Fromage Fruit	Avocat Cordon bleu de volaille *Cordon bleu végétal Pommes noisettes Yaourt nature sucré bio	Salade de riz Rôti de bœuf *Boulettes végétales Haricots verts bio Fromage bio Fruit de saison	Carottes râpées bio Blésotto poireaux champignons Salade verte Salade de fruits frais	Melon Filet de hoki beurre blanc d'agrumes *Tarte aux légumes Poêlée de légumes bio Crème dessert bio	Potage Œufs durs mayonnaise Paupiette de veau forestière Coquillettes Fromage Fruit	Potage Macédoine de légumes Rôti de porc au jus Chou fleur / brocolis Pâtisserie
Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09	Samedi 10	Dimanche 11
Radis beurre Curry coco d'agneau *Emincé végétal curry coco Semoule bio Fruit de saison	Pastèque Fajitas poulet *Fajitas végétales Salade verte Fromage blanc bio aux fruits	Tomate mozzarella Filet de lieu beurre citron *Galette végétale Epinards bio croûtons Compote bio Biscuits bio	Betteraves bio Boulettes thaï Riz et légumes au basilic Fromage bio Fruit	Tzatziki de concombres bio Bolognaise de bœuf *Bolognaise végétale Spaghettis bio Compote bio	Potage Feuilleté au fromage Emincé de volaille Poêlée ratatouille Fromage Fruit	Potage Chou blanc émincé Escalope de porc au jus Purée de légumes Pâtisserie
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17	Dimanche 18
Salade de cœur de palmier Cubes de colin basquaise *Protéines végétales basquaise Pommes vapeur Fromage bio Fruit de saison	Salade coleslaw bio Rôti de dinde aux poivrons *Emincé végétal aux poivrons Purée de légumes bio Yaourt bio	Melon Paupiette de veau forestière *Galette végétale Haricots beurre Fromage bio Fruit de saison	Salade de pâtes Tarte veggie Salade verte Fromage Fruit	Concombres bio Cuisse de poulet *Boulettes végétales Petits pois carottes bio Tarte aux pommes bio	Potage Tomates Antiboise Escalope de veau Hongroise Endives braisées Fromage Fruit	Potage Salade de chou fleur Filet de colin crème estragon Jardinière de légumes Pâtisserie
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24	Dimanche 25
Taboulé Emincé de volaille aux champignons *Boulettes végétales Carottes bio persillées Fromage bio Compote bio	Melon Rôti de porc au jus *Croc fromage Gratin de courgettes bio Yaourt bio	Betteraves bio Filet de cabillaud crème asperges *Egrené végétal aux asperges Boulgour bio Petit suisse bio compote	Salade tomates / maïs Curry de légumes Riz bio Fromage bio Fruit		Potage Cœur de palmier Escalope de volaille aux oignons Poêlée de légumes bio Fromage Crème dessert	Potage Salade pdt / surimi Filet de porc au jus H. verts Pâtisserie

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, 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.

