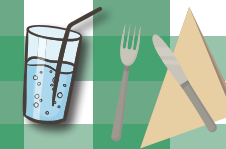




Menu Mars 2024

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



Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 01	Samedi 02	Dimanche 03
Betteraves bio Cuisse de pintade *Nuggets de blé Gratin dauphinois Fruit de saison	Taboulé Filet de colin citron *Omelette Carottes bio à la crème Fromage bio Compote bio	Œufs bio Chou farci *Boulettes Riz créole Fromage blanc bio Fruit de saison	Concombres vinaigrette Croc fromage Poêlée de légumes bio Fruit de saison	Salade de pdt Émincé de volaille aux épices *Galette végétale Haricots verts bio Yaourt bio	Potage Salade cœurs artichauts Côte de porc Flageolets Fromage Fruit	Potage Pizza Paupiette de veau forestière Coquillettes Pâtisserie
Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08	Samedi 09	Dimanche 10
Betteraves bio Filet de poisson meunière *Boulettes végétales Purée de légumes bio Fromage bio Fruit de saison	Carottes râpées bio Gigot de dinde *Œuf dur Haricots blancs Compote bio Fromage bio	Salade de pépinettes Tarte de saison Endive / mâche Fromage bio Fruit de saison	Avocat Penne à la crème de champignons Cocktail de fruits Biscuits bio	Salade de chou-fleur Bourguignon de bœuf *Bourguignon végétal Boullgour bio Yaourt bio	Potage Salade de cœurs de palmier Escalope de veau Hongroise Endives braisées Fromage / Fruit	Potage Feuilleté au fromage Cuisse de poulet Poêlée ratatouille Pâtisserie
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17
Poireaux vinaigrette Mijoté d'agneau *Mijoté végétal Pomme vapeur Fromage bio Fruit de saison	Salade de h. verts bio Boulette de bœuf sce tomate *Égrené végétal sce tomate Riz bio Mousse au chocolat	Radis beurre Filet de colin crème basilic *Galette végétale Épinards bio aux croûtons Compote bio	Salade gourmande (Carottes, radis noir, maïs) Lentilles corail curry coco Riz basmati Yaourt bio	Salade de pâtes aux dés de fromage Escalope de volaille *Nuggets de blé Poêlée de légumes bio Fruit de saison	Potage Rosette Tortillas pdt Salade verte Fromage Fruit	Potage Macédoine au crabe mayonnaise Andouillette Pdt sautées Pâtisserie
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
Betteraves bio Cuisse de pintade *Galette végétale Salsifis / pdt béchamel Fruit de saison	Avocat Blanquette de poisson *Blanquette végétale Quinoa bio Crème dessert vanille	Carottes râpées bio Rôti de veau au jus *Omelette Lentilles bio Fromage bio Compote bio	Œuf dur bio Tajine de légumes Céréales gourmandes Fromage bio Fruit de saison		Potage Quiche lorraine Boudin noir Purée Fromage Fruit	Potage Radis Beurre Sot-l'y-laisse de volaille sauce tomate 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.