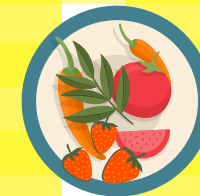
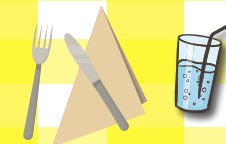


Menu mai 2023

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



Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05	Samedi 06	Dimanche 07
Taboulé Endives au jambon Salade verte Fromage Fruit de saison	Radis beurre Nuggets de volaille *Nuggets de blé Pommes sautées aux herbes Fromage bio Compote bio	Croc carottes et houmous maison Rôti de bœuf *Omelette Poêlée de légumes au basilic Fruit de saison	Concombres bio à la menthe Bolognaise végétale Riz basmati Fromage Fruit	Salade de pâtes bio aux dés de fromage Filet de colin beurre de ciboulette *Crêpes fourrées Haricots verts bio Crème dessert bio	Potage Crêpe aux champignons Rôti de bœuf Coquillettes Fromage Fruit	Potage Salade cœurs artichauts Côtes de porc aux oignons Haricots blancs Pâtisserie
Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
Salade de lentilles Rognons sauce poivre Pommes vapeur Fromage Fruit de saison	Avocat Ailerons de poulet marinés *Galette végétale Salade verte Riz au lait	Betteraves bio Gigotelette de dinde *Boulettes végétale Flageolets Fromage bio Salade mangue ananas	Salade haricots verts bio Tortilla pommes de terre Légumes ratatouille Fromage blanc bio Fruit de saison	Salade de chou-fleur bio Boulettes d'agneau et légumes couscous *Pois chiches et légumes couscous Semoule bio Yaourt bio	Potage Rosette Cuisse de poulet Poêlée ratatouille Fromage blanc Biscuits	Potage Salade de cœurs de palmiers Escalope de veau Hongroise Endives braisées Pâtisserie
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21
Macédoine de légumes Blanquette de la mer *Blanquette de légumes Céréales gourmandes Fruit de saison	Salade de tomates feta olives noires Escalope de porc au jus *Tarte poireaux Pommes noisette Compote bio	Céleri bio rémoulade Steak haché de veau sauce forestière *Egrené veggie sauce forestière Haricots beurre Fromage bio Fruit de saison	Potage Quiche lorraine Andouillette sauce moutarde Salsifis au jus Fromage Compote	Potage Choux rouges Tomates farcies Riz bio Yaourt Biscuits	Potage Feuilleté au fromage Paupiette de veau Flageolets Fromage Fruit	Potage Sardines Escalope viennoise Haricots plats Pâtisserie
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28
Betteraves bio Chipolatas *Saucisse végétale Purée de pommes de terre Fromage bio Fruit de saison	Salade de boulgour bio Filet de colin aux épices *Tortilla Gratin de courgettes bio Compote bio	Carottes rapées bio Sauté de dinde tikki massala *Sauté végétal tikki massala Riz bio Fromage bio Fruit au sirop	Concombres bio Tajine de légumes Semoule de blé bio Petits suisse aux fruits bio Biscuit bio		Potage Fromage de tête Dos de colin sauce safrané Purée de légumes Fromage Fruit	Potage Salade d'artichauts Tripes à la mode de Caen Pommes vapeur 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 sésames, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.



Territoire bio engagé



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits de saisons



Viande bovine Française



Label rouge



Menu végétarien

* Plat protidique végétarien

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

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

