



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi Veggie\*

Vendredi

DU 30/03 AU 03/04

Menu des enfants de mars

Taboulé  
Émincé de dinde sauce normande  
Émincé de seitan  
Brocolis **PS**  
Fromage AOP **◆**  
Fruit **PS**

Oeuf dur sauce cocktail  
Sauté de veau **VF**  
Galette végétale  
Petits pois au jus  
Fromage **AB**  
Compote maison **PS**

Salade haricots verts échalotes  
Tajine de légumes  
Semoule Bio **AB**  
Fromage **AB**  
Fruit **AB**

Chou rouge à la pomme **PS**  
Blanquette de poisson  
Blanquette de tofu  
Carottes vichy  
Yaourt Bio **AB**

Pain/pâte à tartiner

Yaourt à boire/quatre-quarts

Biscuit/yaourt à boire

Pain au lait/barre chocolatée

Pain/miel

DU 06/04 AU 10/04

Jour Férié  
Lundi de Pâques

Radis-beurre  
Steak hâché **VF**  
Boulettes végétales  
Pommes de terre «smile»  
Yaourt Bio **AB**

Betteraves vinaigrette  
Araignée de porc  
Galette végétale  
Haricots beurre  
Fromage **AB**  
Fruit **AB**

Mâche-croutons  
Blésotto aux champignons  
Fromage blanc bio au sirop d'agave **AB**

Taboulé  
Filet de lieu sauce beurre blanc  
Duo de choux (brocolis/chou-fleur)  
Éclair au chocolat

Compote/biscuit

Fruit/brioche

Beignet nature/fruit sec

Pain/fromage

DU 13/04 AU 17/04

Salade de blé **AB** méditerranéenne  
Sauté de porc aux oignons  
Émincé de pois aux oignons  
Haricots verts **AB**  
Salade de fruits au sirop

Coleslaw  
Rôti de boeuf **VF**  
Steak végétal  
Purée de patates douces et courges  
Petits-suisses aux fruits **AB**

Salade de riz  
Émincé de poulet basquaise  
Sauté de tofu basquaise  
Duo de carottes  
Gâteau basque

Feuilleté au fromage  
Gratin de pâtes aux légumes  
Fruit **PS**

Concombre **PS**  
Poisson à la bordelaise  
Boulettes végétales  
Gratin de brocolis  
Yaourt nature Bio  
bûchette de sucre **AB**

Pain/beurre

Biscuit/jus de fruit

Fromage frais/fruit

Moelleux/compote

Pain/barre chocolatée

DU 20/04 AU 24/04

Salade de pommes de terre  
Poulet rôti  
Nuggets de blé  
Chou-fleur à la tomate  
Fromage **AB**  
Fruit **PS**

Salade de betteraves  
Sauté de veau **VF** printanier  
Sauce de tofu printanier  
Épinards  
Pommes de terre  
Yaourt Bio **AB**

Salade de champignons de paris  
Rôti de porc au jus  
Galette végétale  
Haricots blancs  
Pâtisserie maison

Carottes râpées  
Dhal de lentilles  
Riz **AB**  
Fromage blanc Bio **AB**  
coulis de poire maison

Crêpe fromage  
Parmentier de poisson  
Parmentier à l'égrené de pois  
Salade verte  
Fruit **AB**  
**PAIN SPÉCIAL**

Pain/miel

Biscuit/cocktail de fruits

Fruit/Yaourt à boire

Biscuit/fruit secs

Pain/pâte à tartiner

DU 27/04 AU 01/04

Menu des enfants

Céleri remoulade  
Chipolatas  
Saucisse végétale  
Haricots beurre  
Petits-suisses nature Bio **AB**

Taboulé  
Sauté d'agneau  
Steak végétal  
Petit pois  
Fromage **AB**  
Fruit **AB**

Carottes râpées  
Parmentier de légumes  
Salade verte  
Mousse au chocolat

Jour Férié

Pain/spécialité fromagère

Compote/brioche

Quatre-quarts/barre chocolatée

Fromage/fruit

Pour bien lire ces menus ...

**AB** Produits issus de l'agriculture biologique

**PS** Produits de saison

**VF** Viande bovine Française

**LB** Label rouge

**◆** Aide UE à destination des écoles

Plat protidique végétarien

\* Jeudi végétarien

goûter

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.

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif, car la cuisine centrale peut être amenée à les améliorer afin de profiter des arrivages en produits frais, de saison et en circuit court pour le plaisir de bien manger.

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.

Retrouvez les menus sur le site de la ville [www.ville-bassens.fr](http://www.ville-bassens.fr)