



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi Veggie*

Vendredi

DU 02/03 AU 06/03

Salade verte ◆ croûtons
Sauté de porc à la moutarde
Tofu à la moutarde
Coquillettes
Fromage AOP ◆
Fruit PS ◆
Pain/miel

Salade de blé Bio AB
Poulet rôti
Steak végétal
Haricots verts
Yaourt nature Bio AB ◆

Macédoine de légumes
Quiche lorraine
Quiche légumes
Carottes Vichy PS
Salade de fruits au sirop

Crêpe au fromage
Salade verte
Blésotto
champignons,
poireaux
Compote

Salade de betteraves
Filet de lieu beurre blanc
Croq végétal
Semoule Bio AB
Petits-suisses aux fruits Bio AB

DU 09/03 AU 13/03

Carottes râpées PS ◆
Émincé de volaille
sauce soja-miel
Égrené de pois aux légumes
Épinards PS à la crème
Compote en coupelle

Taboulé
Rôti de porc au paprika
Boulettes végétales
Petits pois
Fromage AOP
Fruit PS

Coleslaw PS
Blanquette de veau
à l'ancienne VF
Blanquette végétale
Riz basmati
Dessert maison

Radis PS ◆ beurre
Hachis parmentier végétal
Salade verte
Fromage blanc BIO
Crème de marrons

Salade de riz
Filet de cabillaud sauce citron
Galette végétale
Gratin de brocolis PS
Fromage AOP ◆
Fruit PS
PAIN SPÉCIAL

DU 16/03 AU 20/03

Salade quinoa BIO AB
Escalope de porc à la crème AB
Steak végétal
Duo de carottes PS
Fromage AOP ◆
Fruit PS ◆
Pain/miel

Salade de chou rouge PS ◆
Rôti de dinde
Boulettes végétales
Haricots verts
Fromage AOP ◆
Yaourt BIO AB

Carottes râpées PS ◆
Galinhada de poulet
Galinhada de légumes
Dessert maison

Salade de lentilles
Omelette aux herbes
Semoule Bio AB
Fromage AOP ◆
Fruit PS

Œuf dur mayonnaise
Filet de colin
sauce poivronnade
Galette végétale
Blé bio AB
Fruit PS

DU 23/03 AU 27/03

Coleslaw PS
Tomate farcie bœuf VF
Tomate farcie végétale
Riz basmati
Fruit PS ◆
Pain/pâte à tartiner

Salade de chou blanc PS ◆
mangue
Sauté d'agneau
Galette végétale
Duo de carottes PS
Crème dessert vanille

Salade de concombre
Chipolata
Saucisse végétale
Purée
de pomme de terre
Fruit PS

Salade de champignons
aux herbes
Curry de légumes lait de coco
Boulogour Bio AB
Fromage blanc Bio AB
Coulis de fruit

Salade de betteraves
Gratin de poissons
aux poireaux
Croq végétal
Épinards et pommes de terre
Fruit PS

DU 30/03 AU 31/03

Menu
des
enfants

Pain/pâte à tartiner

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

Yaourt à boire/brioche

Pour bien lire
ces menus ...

AB Produits issus de
l'agriculture biologique

PS Produits de saison

VF Viande bovine Française

LB Label rouge

◆ Produits subventionnés
par l'aide de l'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