

Menu des écoles

JANVIER 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi Veggie*

Vendredi

DU 29/12 AU 02/01

Salade verte/olives noires
Spaghettis bolognaise bœuf VF
Spaghettis bolognaise de lentilles
Mousse chocolat au lait

Pain/miel

Taboulé à la menthe
Œuf florentine
Fromage AOP
Fruit de saison PS

Fruit/biscuits

Macédoine de légumes
Filet de colin sauce curry
Sauté végétarien sauce curry
Boulgour AB
Cocktail de fruits

Beignet/jus de fruits

Jour Férié
Nouvel an

Radis ♦ -beurre
Mousse de canard
Pilons de poulet aux herbes
Nuggets de blé
Pommes de terre sautées
Yaourt BIO AB ♦

Pain/fromage AOP

DU 05/01 AU 09/01

Duo de mâche ♦ et fêta AB
Sauté de dinde VF
Crèmeux de lentilles corail lait de coco
Coquillettes AB
Fruit PS

Pain/miel

Œuf dur mayonnaise
Saucisse de Toulouse
Saucisse végétale
Gratin de brocolis PS
Yaourt BIO AB ♦

Compote/biscuits

Chou blanc PS et raisins blonds
Cheeseburger
Steak haché végétal
Épinards à la crème AB
Fromage AOP AB ♦
Fruit

Fruit/brioche

Salade de betteraves
Spaghettis carbonara de légumes
Fromage blanc BIO coulis de fraise AB

Beignet nature/fruits secs

Salade de lentilles, échalotes
Parmentier de poisson
Parmentier de légumes
Salade verte galette des rois

Pain/confiture

DU 12/01 AU 16/01

Taboulé
Jambon braisé sauce madère
Steak végétal
Harcots beurre
Yaourt aux fruits bio AB

Pain/beurre

Carottes râpées PS
Pizza au poulet
Pizza aux légumes
Salade verte
Cocktail de fruits en coupelle

Biscuits/jus de fruits

Chou rouge en salade PS
Blanquette de veau VF
Blanquette de seitan
Riz basmati
Petits-suisses Bio AB

Pik et Croq/fruit

Salade d'endives et abricots secs
Tortellinis ricotta-épinards
Fromage AOP
Fruit PS

Moelleux/compote

Salade de haricots rouges et maïs
Cabillaud, sauce citron
Blé bio AB et petits légumes
Carottes à la persillade
Fromage AOP
Fruit PS
PAIN SPÉCIAL

Pain/barre chocolatée

DU 19/01 AU 23/01

Haricots verts en salade
Rôti de porc
Bolognaise de légumes d'hiver
Boulgour BIO
Fromage AOP ♦
Fruit PS ♦
Pain/miel

Salades de pâtes perles
Sauté de bœuf VF
Galette végétale
Printanière de légumes
Compote en coupelle

Biscuits/cocktail de fruits

Céleri rémoulade
Cordon bleu de dinde
Cordon végétal
Blé Bio AB
Dessert maison

Moelleux/jus de fruits

Salade de betteraves
Omelette au fromage
Écrasé de patate douce et butternut AB
Fromage AOP ♦
Fruit PS

Quatre-quarts/barre chocolatée

Salade de pommes de terre composée
Filet de colin sauce vierge
Boulettes végétales
Chou-fleur gratiné PS
Yaourt Bio AB ♦

Pain/Vache qui rit

DU 26/01 AU 30/01

Menu Plaisir

Pain/pâte à tartiner

Carottes râpées PS
Picatta de volaille aux épices
Curry de légumes
Semoule Bio AB
Yaourt Bio AB ♦

Compote/brioche

Salade de riz composée
Poulet rôti
Galette végétale
Harcots verts
Fruit PS

Biscuit/yaourt à boire

Macédoine de légumes
Panier emmental
Tartiflette végétale
Salade verte ♦
Fromage blanc Bio AB
Coulis de fruits

Fromage AOP/fruit

Salade de mâche et croûtons
Gratin de pâtes au poisson
Gratin de légumes
Fromage AOP ♦
Fruit PS

Pain/confiture

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. Cependant, 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