



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 Boullgour 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 Haricots 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 Boullgour 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 Haricots 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