



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI *	DIMANCHE *
--	-------	-------	----------	-------	----------	----------	------------

DU 02/02 AU 08/02	<p>Salade de betteraves Rôti de boeuf Ragoût de haricots et patates douces PS Haricots verts <i>Crêpe chantilly</i></p>	<p>Salade de blé bio AB Sauté de dinde duo de poivrons Egréné de petits pois duo de poivrons Petits pois Fromage AOP ◆ Fruit PS ◆</p>	<p>Salade de haricots verts ◆ Sauté de porc Finger végétal AB Chou-fleur rôti PS Petits-suisseés sucrés</p>	<p>Samossa de légumes Lasagnes de boeuf Salade verte ◆ Yaourt Bio AB ◆</p>	<p>Salade de pommes de terre Cabillaud sauce curry Galette végétale Gratin de courge PS Fromage AOP ◆ Fruit PS PAIN SPÉCIAL</p>	<p>Potage Salade d'asperges Cuisse de lapin persillade Choux de Bruxelles Fromage AOP Pêche au sirop</p>	<p>Potage Bouchée à la Reine Paupiette de veau Endives braisées Pâtisserie</p>	
DU 09/02 AU 15/02	<p>Salade de lentilles Sauté de volaille forestier Tofu forestier Haricots verts Fruit PS ◆</p>	<p>Salade de chou rouge PS Escalope de porc sauce moutarde Saucisse végétale Écrasé de pommes de terre Mousse au chocolat</p>	<p>Avocat Paupiette de dinde Steak végétal Gratin brocolis Fromage AOP ◆ Compote maison PS</p>	<p>Taboulé Cervelas alsacien Chou-fleur Petits-suisseés aux fruits bio AB</p>	<p>Feuilleté au fromage Parmentier de poisson Galette végétale Purée Salade verte ◆ Fruit PS</p>	<p>Potage Endives et noix Boudin noir Purée de pois cassés Fromage AOP Salade de fruits frais PS</p>	<p>Potage Pâté de campagne Cuisse de poulet rôti Haricots plats Pâtisserie</p>	
DU 16/02 AU 22/02	<p>Taboulé Rôti de dinde Galette végétale Petits pois Compote</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS Salade verte, haricots mungo Sauté de porc, sauce soja Boulettes végétales Riz façon cantonais Salade ananas, litchi</p>	<p>Salade de pommes de terre composée Steak haché VF Steak végétal Haricots beurre Dessert maison</p>	<p>Concombre ◆ vinaigrette Côte de porc Bouglour Bio AB Fromage blanc Bio au sirop d'agave AB</p>	<p>Macédoine de légumes Filet de colin beurre blanc Steak végétal Brocolis gratinés PS Fromage AOP Fruit PS</p>	<p>Potage Pamplemousse Légumes farcis Riz basmati Fromage AOP ◆ Fruit PS</p>	<p>Potage Rosette Escalope de dinde Purée de panais Pâtisserie</p>	
DU 23/02 AU 01/03	<p><i>Menu des enfants</i></p>	<p>Salade de pois chiches au cumin Jambon blanc Croq végétal Purée de courge PS Fromage AOP ◆ Fruit PS ◆</p>	<p>Œuf mayonnaise Émincé de bœuf au paprika VF Galette végétale Carottes persillées PS Dessert maison</p>	<p>Salade de betteraves Saucisse de toulouse Riz basmati Fruit PS</p>	<p>Salade de riz composée Lieu sauce citronnée Boulettes végétales Haricots beurre Fromage AOP Fruit PS</p>	<p>Potage Salade de fonds d'artichauts Saucisse cervelas Choucroute PS-pommes de terre Fromage AOP ◆ Fruit PS</p>	<p>Potage Charcuterie Rôti de boeuf Salsifis persillés Pâtisserie</p>	

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

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

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