



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI *	DIMANCHE *
DU 02/03 AU 08/03	Salade verte ◆ croûtons Sauté de porc à la moutarde Tofu à la moutarde Coquillettes Fromage AOP ◆ Fruit PS ◆	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 Paupiette de veau Blé Compote	Salade de betteraves Filet de lieu beurre blanc Croq végétal Semoule Bio AB Petits-suisses aux fruits Bio AB	Potage Pamplemousse Tomate farcie Riz Fromage AOP Salade de fruits frais	Potage Bouchées à la reine Cuisse de lapin Endives braisées Pâtisserie
DU 09/03 AU 15/03	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 Tranche de gigot d'agneau Salade verte Fromage blanc BIO Crème de marrons	Salade de riz Filet de cabillaud sauce citron Galettes végétales Gratin de brocolis PS Fromage AOP ◆ Fruit PS <b>PAIN SPÉCIAL</b>	Potage Salade d'artichauts Boeuf bourguignon VF Pommes de terre vapeur Fromage AOP Salade de fruits au sirop	Potage Rillettes de porc Escalope de dinde ail et fines herbes Haricots plats Pâtisserie
DU 16/03 AU 22/03	Salade quinoa BIO AB Escalope de porc à la crème AB Steak végétal Duo de carottes PS Fromage AOP ◆ Fruit PS ◆	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	Potage Rosette Boudin noir Purée de pois cassés Fromage AOP Fruit PS	Potage Salade de coeurs de palmiers Cuisse de poulet Gratin d'épinards PS Pâtisserie
DU 23/03 AU 29/03	Coleslaw PS Tomate farcie bœuf VF Tomate farcie végétale Riz basmati Fruit PS ◆	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 Steak hâché Boulgour Bio AB Fromage blanc Bio AB Coulis de fruit	Salade de betteraves Gratin de poisson aux poireaux Croq végétal Épinards et pommes de terre Fruit PS	Potage Asperges Tranche de gigot d'agneau Salsifis persillés PS Fromage AOP Fruit PS	Potage Filet de maquereaux Joue de porc charcutière Duo de panais carottes PS Pâtisserie
DU 30/03 AU 31/03	<b>Menu des enfants</b>	Taboulé Émincé de dinde sauce normande Émincé de seitan Brocolis PS Fromage AOP ◆ Fruit PS					

## 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](http://www.ville-bassens.fr)