



Menu Avril 2024

Les menus sont téléchargeables sur le site de la ville - www.ville-bassens.fr



Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05	Samedi 06	Dimanche 07
Sardines à la tomate Boudin aux pommes Purée mousseline Fromage Fruit de saison	Radis beurre Cordon bleu de volaille *Cordon bleu végétal Potatoes Fruit de saison	Céleri rémoulade Escalope de volaille sauce champignons *Galette boulgour à la mexicaine Petits pois/carottes Fruit au sirop	Champignons à la grec Couscous végétarien bio Semoule Fromage blanc bio Confiture	Salade de h.verts bio Filet de colin sœe hollandaise *Crêpes aux champignons Gratin de brocolis bio Fruit de saison	Potage Feuilleté fromage Tripes à la provençale Riz aux oignons Fromage Pomme au four	Potage Poireaux vinaigrette Palette à la diable Pomme de terre au four Pâtisserie
Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
Betteraves bio Gigolette de dinde au jus *Omelette H.blancs à la tomate Fromage bio Fruit de saison	Taboulé Escalope de porc sauce moutarde à l'ancienne *Croc fromage Gratin de pdt / salsifis Yaourt bio	Concombres bio Tortellini ricotta *Épinards à la crème de parmesan Salade verte Compote bio Biscuits bio	Salade de mâche aux dés de fromage Lentilles corail curry coco Riz basmati Salade de fruits frais	Salade coleslaw Filet de hoki sauce épices du soleil *Égrené végétal Ratatouille / blé Crème dessert bio	Potage Salade de cœurs de palmier Saucisse de Toulouse Haricots plats Fromage / Yaourt	Potage Croisillon au fromage Paupiette de veau Flageolets Pâtisserie
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21
Macédoine de légumes Steak haché au jus *Galette végétale Haricots beurre Fromage bio Compote bio	Salade de pâtes bio Cuisses de poulet *Boulettes végétales Poêlée de légumes bio 4 mix Yaourt bio Fruit de saison	Carottes râpées bio Boulettes de bœuf sauce forestière *Égrené végétal sauce forestière Spaghettis bio Yaourt bio	Salade de blé Œufs bio florentine Épinards bio aux croûtons Yaourt	Céleri rémoulade Brandade de poisson *Gratin aux protéines végétales Salade verte Fromage bio Fruit de saison	Potage Chou blanc émincé Cuisse de pintade Coquillettes Fromage Fruit	Potage Salade d'artichauts Rôti de bœuf Jardinière de légumes Pâtisserie
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28
Salade de lentilles Rôti de veau au jus *Galette veggie Haricots beurre Fromage bio Fruit de saison	Salade de pommes de terre Émincé de dinde *Croc légumes Petits pois bio Yaourt aux fruits bio	Salade de cœurs de palmier Sauté de canard aux champignons *Émincé végétal aux champignons Riz bio / Fromage Compote bio	Taboulé Croc fromage Purée de carottes au cumin Fruit	Concombres bio Émietté de poisson à la crème *Brunoise de légumes à la crème Pâtes bio Fruit au sirop	Potage Pomelos Sot l'y laisse de volaille Blettes au jus Yaourt Fruit	Potage Pâté de campagne cornichon Escalope de veau Endives braisées Pâtisserie
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03	Samedi 04	Dimanche 05
Avocat Omelette bio au fromage Haricots verts bio Fromage bio Compote bio	Salade coleslaw Rôti de porc au jus *Crêpes au fromage Purée de légumes bio Flan vanille caramel	Salade de riz bio Cuisse de poulet *Boulettes végétales Gratin de courgettes bio Petits suisses bio aux fruits	Œufs durs bio Blésotto poireaux/ champignons Salade verte Fruit de saison	 Menu des enfants	Potage Pâté de tête Cabillaud crème basilic Riz petits légumes Petits suisses Fruit	Potage Asperges Rôti de veau Pommes de terre sautées Pâtisserie

Bon à savoir

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.



Territoire bio engagé



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits de saison



Viande bovine Française



Label rouge



Menu végétarien

*Plat protidique végétarien

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

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif seulement. Des impératifs de service peuvent nous amener à les modifier.

