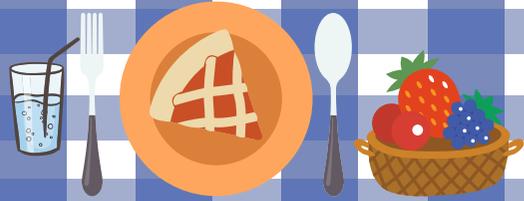


Menu Mai 2024

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



Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03	Samedi 04	Dimanche 05
Potage Rillettes / cornichon Lapin à la moutarde Tagliatelles Fromage bio Pâtisserie	Crêpe fromage Blésotto poireaux/ champignons Salade verte Fruit de saison		Potage Salade de chou blanc/raisin Rôti de porc au jus Pomme grenaille Fromage bio Fruit de saison	Potage Quiche Paleron de œuf Carottes vichy Fromage bio Pâtisserie

Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12
Pamplemousse Poulet rôti au jus Quiche légumes Ratatouille bio Fromage bio Crème aux œufs	Salade de carottes bio Carbonade flamande Quenelle nature Coquillettes Fruits de saison	Potage Pâté en crouste Ballotin de volaille ou endive jambon Riz aux oignons Fromage Pâtisserie	Potage Pizza Picatta de poulet Gratin de courgettes Fromage bio Mousse chocolat	Potage Avocat Bouchée à la reine Salade verte Fromage bio Fruit de saison	Potage Salade de museau Choucroute garnie Fromage bio Fruit de saison	Potage Charcuterie Sauté d'agneau Flageolets Fromage bio Pâtisserie

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
Macédoine de légumes Paupiette de saumon Tomates végétariennes Poêlée duo de chou Carottes bio Île flottante	Salade gourmande Osso bucco de dinde Omelette Purée pdt Petits suisses bio	Betteraves bio Nuggets de volaille Nuggets végétaux Haricots duo Fromage bio Compote poire	Avocat Chili végétarien Riz/haricots rouges Yaourt bio	Concombre bio Œuf florentine Épinards crème Gaufre	Potage Terrine de poisson Cervelas orloff Petits pois Fruit de saison	Potage Pâté en crouste Côte de porc Gratin daupinois Fromage bio Pâtisserie

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
Tarte tomates chèvre Émincé volaille sce curry Carottes bio persillées Fromage Pâtisserie	Salade de chou-fleur Pâtes carbonara Pâtes aux légumes bio Yaourt bio Fruit de saison	Salade de tomates fêta/olives Giglette de dinde Steak végétarien Flageolets / h.verts Crème vanille	Carottes râpées Lentille corail coco Riz basmati Fromage bio Fruit de saison	Feuilleté fromage Brochette de poisson Galette végétale Poêlée forestière Yaourt aromatisé Flan caramel	Potage Pâté de campagne Saumon sce beurre blanc Riz / épinards Yaourt sucre canne Fruit saison	Potage Salade de hareng Rôti de veau sce moutarde Pommes rissolées Fromage bio Pâtisserie

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Melon Hachis parmentier de bœuf Hachis végétarien bio Salade verte Fruit de saison	Salade piémontaise Colin sauce épices du soleil Emincé végétale bio Trio de légumes bio Beignet pomme	Taboulé tutti frutti Omelette fromage Pomme dauphine Fromage bio Fruit de saison	Salade cœur de palmier Boulettes tomates Poêlée cordiale Salade de fruits frais	

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.

