



# Menu Août 2024

Les menus sont téléchargeables sur le site de la ville - [www.ville-bassens.fr](http://www.ville-bassens.fr)



| Lundi 05  | Mardi 06   | Mercredi 07  | Jeudi 08  | Vendredi 09  |
|---|--|--|---|--|
| Avocat<br>Filet de lieu sce tomate basilic<br>*Boulettes végétales<br>Semoule / ratatouille<br>Fromage bio<br>Compote bio<br>Pain / fromage | Salade de pommes de terre<br>Escalope de dinde aux champignons<br>*Émincé végétal/champignons<br>Julienne de légumes<br>Fruit de saison<br>Yaourt à boire / biscuits | Melon<br>Steak haché de bœuf/oignons<br>*Galette végétale<br>5 céréales<br>Yaourt nature<br>Pain / pâte à tartiner     | Pamplemousse<br>Chili végétarien<br>Riz / haricots rouges<br>Pâtisserie<br>Fruit / lait       | Salade de pois chiches<br>Tomates farcies<br>*Tomate végétarienne<br>Purée pdt<br>Fromage blanc / miel<br>Fruit de saison<br>Biscuits / jus pomme      |
| Lundi 12  | Mardi 13   | Mercredi 14  | Jeudi 15  | Vendredi 16  |
| Betteraves bio<br>Cuisse de poulet<br>*Boulettes végétales<br>Haricots verts bio<br>Fromage bio<br>Fruit de saison<br>Pain / chocolat       | Salade de tomate bio/basilic<br>Carbonara<br>*Carbonara végétale<br>Spaghettis bio<br>Compote bio<br>Gâteau / gourde vanille   | Salade coleslaw<br>Rôti de bœuf froid<br>*Œufs durs<br>Duo taboulé et macédoine<br>Fruit / pain                        | Féjé  | Pastèque<br>Aiguillettes de poisson blanc pané<br>Gratin de courgettes bio<br>Fromage bio<br>Cocktail de fruits<br>Yaourt / biscuits                   |
| Lundi 19  | Mardi 20   | Mercredi 21  | Jeudi 22  | Vendredi 23  |
| Radis beurre<br>Cubes de colin basquaise<br>*Égrené végétal basquaise<br>Pomme vapeur<br>Yaourt bio<br>Fruit / biscuits                     | Maquereau<br>Rôti de veau au jus<br>*Nuggets végétal aux<br>Petits pois / carottes<br>Fromage<br>Fruit<br>Pain / confiture   | Avocat<br>Quiche lorraine<br>*Tarte aux poireaux<br>Salade verte<br>Fromage bio<br>Fruit de saison<br>Pain / confiture | Melon<br>Croc fromage<br>Poêlée de légumes bio<br>Compote bio<br>Banane / chocolat            | Salade de tomates bio mozzarella<br>Saucisse de strasbourg<br>*Saucisse végétale<br>Purée de légumes bio<br>Liégeois au chocolat<br>Compote / biscuits |
| Lundi 26  | Mardi 27   | Mercredi 28  | Jeudi 29  | Vendredi 30  |
| Betteraves bio<br>Steak haché de veau au jus<br>*Galette végétale<br>Pâtes bio<br>Fromage bio<br>Fruit de saison<br>Pain / confiture        | Carottes râpées bio<br>Cuisse de pintade<br>*Œuf dur bio<br>Petits pois bio<br>Yaourt bio<br>Chocolat / banane   | Taboulé<br>Rôti de porc<br>*Tarte aux légumes<br>Gratin de courgettes bio<br>Fruit de saison<br>Pain / fromage         | Pastèque<br>Céréales gourmandes<br>Curry de légumes<br>Petits suisses bio<br>Fruit / biscuits | Concombres bio<br>Filet de colin aux fruits de mer<br>*Égrené végétal en sauce<br>Boullgour bio<br>Fromage bio<br>Compote bio<br>Miel / petits suisses |

## 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

Goûter

Vacances scolaires

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

