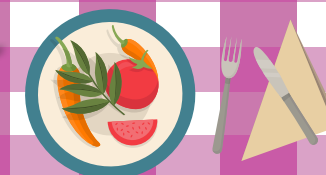




Menu Août 2024

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



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

