



Menu juillet 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
Sardine Cubes de poisson aux céréales *Galette végétale Blé aux légumes Fromage bio Fruit de saison Pain / yaourt	Salade de tomates mozzarella Poulet rôti *Boulettes végétales Haricots beurre Petits suisses bio Crème caramel Gâteau / jus d'orange	Œuf dur Filet de poisson beurre/citron *Nuggets de pois chiches Gratin de courgettes bio Fruit de saison Petits suisses / pain	Concombres bio Parmentier végétal Salade verte Fromage bio Tarte aux pommes Banane / chocolat	Pique-nique dans les écoles Fruit / biscuits
Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade de haricots verts bio Brandade de poisson *Brandade végétale Salade Fromage bio Fruit de saison Pain / confiture	AFRIQUE Salade d'avocat et mangue Poulet Yassa *Émincé végétal aux épices Riz au lait de coco Pavé banane / chocolat Gâteau / yaourt à boire	Carottes râpées bio Rôti de porc aux oignons *Galette végétale Printanière de légumes Fromage bio Salade de mangue et ananas Pâte à tartiner / pain	Betteraves bio Tortilla pdt et oignons Ratatouille Yaourt bio Compote gourde / biscuits	Melon Rôti de veau *Galette végétale Haricots blancs tomates Fromage bio Fruit de saison Yaourt nature / miel
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade de pâtes Rôti de bœuf *Omelette Haricots verts bio Fromage bio Fruit de saison Pain / chocolat	Salade composée (Maïs/cœur de palmier/tomates) Jambon blanc *Crêpes fourrées Gratin de légumes pdt Compote bio Biscuits / jus d'orange	Taboulé / Filet de hoki Fondue de poireaux *Tarte aux poireaux Poêlée de légumes bio Fromage bio Fruit de saison Confiture / pain	Tzatziki de concombres bio Hachis végétarien de patate douce bio Fromage blanc Lait chocolaté / biscuits	AMERIQUE Coleslaw Burger de bœuf *Burger végétarien Potatoes Salade de fruits frais
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Macédoine de légumes Nuggets de poulet ketchup *Nuggets de blé Pommes de terre vapeur Liégeois caramel Pain / fromage	ASIE Salade Thaï Sauté de porc au caramel *Boulettes végétales Wok de légumes bio Litchi Gâteau / compote	Salade de chou-fleur Palette à la diable *Croc fromage Pommes vapeur Fruit de saison Pain / Yaourt	Melon Penne bio à la crème de champignons Salade verte Pâtisserie Biscuits / jus de fruits	Carottes râpées bio Filet de poisson meunière *Nuggets au fromage Riz bio aux légumes Fromage blanc bio Confiture / pain
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 01	Vendredi 02
Betteraves bio Bœuf haché / bolognaise *Bolognaise végétale Spaghettis bio Fruit de saison Pain / chocolat	EUROPE Tomate mozzarella Cordon bleu (France) *Saucisse végétale Petits pois à la française Petits suisses Gâteau / jus d'orange	Salade coleslaw Filet de colin au lait de coco *Sauté végé au lait de coco Riz basmati Fromage bio Fruit Pain / confiture	Salade de blé Œuf florentine Épinards bio aux croûtons Petits suisses aux fruits bio Biscuits bio Banane / chocolat	Salade de maïs / feta Rôti de porc au jus *Crêpes aux champignons Courgettes rôties Fromage bio Flan vanille Fruit / lait fraise

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.

