



# Menu juin 2024

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



Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
Macédoine légumes bio Crêpe jambon fromage Trio de légumes bio Yaourt nature bio Purée de fruits	Tomates au pesto Sauté de poulet basquaise Tomates végétariennes Coquillettes Fromage bio Fruit de saison bio	Pastèque Steak haché de bœuf Steak végétarien Poêlée campagnarde Yaourt aux fruits	Carottes râpées Curry de pois chiche Fromage bio Pâtisserie	Radis beurre Poisson meunière citron Gratin de butternut Bâtonnet de l'océan veggie Mousse citron
Pain / chocolat	Compote / biscuits sec	Yaourt à boire / fruit	Pik et croq / jus de fruit	Pain / confiture
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade gourmande Raviolis bœuf Raviolis végétarien Yaourt aromatisé Salade verte Beignets	Concombre Escalope viennoise Escalope végétarienne Duo de carottes vichy Fruit de saison	Salade de pâtes Dos de colin Omelette Choux fleurs gratinés Gélifié vanille	Melon Hachis parmentier de légumineuses Salade verte Fruit de saison bio	Pomelos Piccatas de volaille Boulettes sarrasin lentilles Salsifis crème basilic Semoule au lait
Pain / confiture	Crêpe / sucre	Gâteau / jus de fruits	Biscuits / yaourt à boire	Fromage / pain
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Betteraves mimosa Émincé de porc provençale Émincé végétal provençale Gratin dauphinois Fromage blanc nature	Pastèque Filet de hoki Beignets de légumes Poêlée de légumes Fromage bio Fruit de saison	Œuf mayonnaise Paupiette de dinde Saucisse végétarienne Choux de Bruxelles Pâtisserie	Avocat Couscous végétarien Boulettes lentilles Fromage bio Fruit de saison	Salade de pois chiche Blésotto de poulet champignons Blésotto de légumes Compote de fruits
Pain / fromage	Jus de fruits / biscuits	Purée de coing	Cake / lait	Pain / miel
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Tajine de dinde Semoule / légumes Émincé végétal Fromage blanc Gélifié caramel	Choux blanc / raisin Paupiette de dinde Galette boulgour Haricots verts persillés Yaourt sucre de canne	Tomates / maïs Jambon braisé sauce madère Nuggets de légumes Purée de pommes de terre Fromage bio Fruit de saison	Salade de pâtes Croustillant fromager Petit pois à la française Compote de fruits	Pois chiche cumin Nems poulet Nems légumes Riz cantonais Fruit de saison
Pain / barre chocolatée	Gaufre / lait	Fruit / jus de fruits	Yaourt à boire / petit beurre	Pain / fromage

## 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.

