







# Menu Mai 2024

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



		<b>Mercredi 01</b> 	<b>Jeudi 02</b> Crêpes fromage Blésotto poireaux/champignons Salade verte Fruit de saison Cocktail de fruits	<b>Vendredi 03</b>  Fruit / jus de fruits
<b>Lundi 06</b> Pamplemousse Poulet rôti au jus Quiche légumes Ratatouille bio Fromage bio Crème aux œufs Pain / chocolat	<b>Mardi 07</b> Salade de carottes bio Carbonade flamande Quenelle nature Coquillettes Fruits de saison Yaourt à boire / fruit	<b>Mercredi 08</b> 	<b>Jeudi 09</b> 	<b>Vendredi 10</b> Avocat Bouchée à la reine Salade verte Fromage bio Fruit de saison Compote / biscuits
<b>Lundi 13</b> Macédoine de légumes Paupiette de saumon Tomates végétariennes Poêlée duo de choux Carottes bio Île flottante Pain / miel	<b>Mardi 14</b> Salade gourmande Osso bucco de dinde Omelette Purée pommes de terre Petits suisses bio Cake / jus de fruit	<b>Mercredi 15</b> Betteraves bio Nuggets de volaille Nuggets végétales Haricots duo Fromage bio Compote poire Petits suisses / miel	<b>Jeudi 16</b> Avocat Chili végétarien Riz / haricots rouges Yaourt bio Banane / chocolat	<b>Vendredi 17</b> Concombre bio Œuf florentine Épinards crème Gaufre Pain / fromage
<b>Lundi 20</b> 	<b>Mardi 21</b> Salade de chou-fleur Pâtes carbonara Pâtes aux légumes bio Yaourt bio Fruit de saison Gâteau / fruit	<b>Mercredi 22</b> Salade de tomates féta/olives Gigolette de dinde Steak végétarien Flageolets / haricots verts Crème vanille Pain au lait / jus de pomme	<b>Jeudi 23</b> Carottes râpées Lentille corail coco Riz basmati Fromage bio Fruit de saison Yaourt à boire / biscuits	<b>Vendredi 24</b> Feuilleté fromage Brochette de poisson Galette végétale Poêlée forestière Yaourt aromatisé Flan caramel Pain / fromage
<b>Lundi 27</b> Melon Hachis parmentier de bœuf Hachis végétarien bio Salade verte Fruit de saison Pain / fromage	<b>Mardi 28</b> Salade piémontaise Colin sauce épices du soleil Emincé végétale bio Trio de légumes bio Beignet pomme Fruit / biscuits	<b>Mercredi 29</b> Taboulé tutti frutti Omelette fromage Pomme dauphine Fromage bio Fruit de saison Jus de fruit / gâteau	<b>Jeudi 30</b> Salade cœur de palmier Boulettes tomates Poêlée cordiale Salade de fruits frais Compote / biscuits	<b>Vendredi 31</b>  Pain / pâte à tartiner

## 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.