



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	Samedi 10	Dimanche 11
Avocat Filet de lieu sce tomate basilic *Boulettes végétales Semoule/ratatouille Fromage bio Compote bio	Salade de pdt Escalope de dinde aux champignons *Émincé végétal aux champignons Julienne de légumes Fruit de saison	Melon Steak haché de bœuf aux oignons *Galette végétale 5 céréales Yaourt nature	Pamplemousse Chili végétarien Riz / haricots rouges Pâtisserie	Salade de pois chiches Tomates farcies *Tomates végétariennes Purée pdt Fromage blanc/miel Fruit de saison	Potage Terrine de poisson Langue de bœuf (Sauce tomate) Potée de légumes Fromage Fruit de saison	Potage Rosette Cuisse de canard Purée de patate douce Pâtisserie
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17	Dimanche 18
Betteraves bio Cuisse de poulet *Boulettes végétales Haricots verts bio Fromage bio Fruit de saison	Salade de tomate bio/basilic Carbonara *Carbonara végétale Spaghettis bio Compote bio	Salade coleslaw Rôti de bœuf froid *Œufs durs Duo taboulé et macédoine Fruit de saison	Potage Avocat mayonnaise Bouchée à la reine Riz Pâtisserie	Pastèque Aiguillettes de poisson blanc pané Gratin de courgettes bio Fromage bio Cocktail de fruits	Potage Pâté de tête Côte de porc au jus Haricots blancs Fromage Fruit	Potage Salade de lentilles Poisson à la bordelaise Carottes à la crème Pâtisserie
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24	Dimanche 25
Radis beurre Cubes de colin basquaise *Égrené végétal basquaise Pomme vapeur Yaourt bio	Maquereau Rôti de veau au jus *Nuggets végétaux Petits pois / carottes Fromage Fruit	Avocat Quiche lorraine *Tarte aux poireaux Salade verte Fromage bio Fruit de saison	Melon Croc fromage Poêlée de légumes bio Compote bio	Salade de tomates bio mozzarella Saucisse de strasbourg *Saucisse végétale Purée de légumes bio Liégeois au chocolat	Potage Rosette Fricassée de volaille provençale Riz bio Fromage Fruit	Potage Salade de cœur de palmier Andouillette sauce moutarde Pommes campagnardes Pâtisserie
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30	Samedi 31	Dimanche 01
Betteraves bio Steak haché de veau au jus *Galette végétale Pâtes bio Fromage bio Fruit de saison	Carottes râpées bio Cuisse de pintade *Œuf dur bio Petits pois bio Yaourt bio	Taboulé Rôti de porc *Tarte aux légumes Gratin de courgettes bio Fruit de saison	Pastèque Céréales gourmandes Curry de légumes Petits suisses bio	Concombres bio Filet de colin aux fruits de mer *Égrené végétal en sce Boullgour bio Fromage bio Compote bio	Potage Pomelos au sucre Tendron de veau au jus Printanière de légumes Fromage Fruit	Potage Salade de pdt au saumon fumé Rôti de bœuf Haricots plats Pâtisserie

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, lupin et mollusques.



Territoire bio engagé



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits de saison



Viande bovine Française



Label rouge



Menu végétarien

*Plat protidique végétarien

*Menus week-end et jours fériés pour le service de portage de repas

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