



# Menu juillet 2024

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



Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05	Samedi 06	Dimanche 07
Sardine Cubes de poisson aux céréales *Galette végétale Blé aux légumes Fromage bio Fruit de saison	Salade de tomates mozzarella Poulet rôti *Boulettes végétales Haricots beurre Petits suisses bio Crème caramel	Œuf dur Filet de poisson beurre/citron *Nuggets de pois chiches Gratin de courgettes bio Fruit de saison	Concombres bio Parmentier végétal Salade verte Fromage bio Tarte aux pommes	Pastèque Emincé de porc sœ tomate *Égrené végétal sœ tomate Coquillettes Fromage blanc bio aux fruits	Potage Salade de pdt Filet de colin à la bordelaise Carottes à la crème Fromage Fruit	Potage Pomelos au sucre Échine de porc Flageolets Pâtisserie Tiramisu
Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
Salade de h. verts bio Brandade de poisson *Brandade végétale Salade Fromage bio Fruit de saison	<b>AFRIQUE</b> Salade avocat/mangue Poulet Yassa *Émincé végétal/épices Riz au lait de coco Pavé banane/chocolat	Carottes râpées bio Rôti de porc aux oignons *Galette végétale Printanière de légumes Fromage bio Salade de mangue et ananas	Betteraves bio Tortilla pdt et oignons Ratatouille Yaourt bio	Melon Rôti de veau *Galette végétale Haricots blancs tomates Fromage bio Fruit de saison	Potage Œufs durs bio Cuisse de poulet Chou-fleur / carottes Fromage Fruit	Potage Maquereaux Magret de canard Pdt sautées Pâtisserie
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21
Salade de pâtes Rôti de bœuf *Omelette Haricots verts bio Fromage bio Fruit de saison	Salade composée (Maïs/cœur de palmier/tomates) Jambon blanc *Crêpes fourrées Gratin de légumes pdt Compote bio	Taboulé / Filet de hoki Fondue de poireaux *Tarte aux poireaux Poêlée de légumes bio Fromage bio Fruit de saison	Tzatziki de concombres bio Hachis végétarien de patate douce bio Fromage blanc	<b>AMERIQUE</b> Coleslaw Steak haché de veau Potatoes Salade de fruits	Potage Sardine Tomates farcies Riz créole Fromage Petits suisses aux fruits	Potage Salade de cœurs d'artichauts Rôti de porc Mousseline de légumes Pâtisserie
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28
Macédoine de légumes Nuggets poulet ketchup *Nuggets de blé Pdt vapeur Liégeois caramel	<b>ASIE</b> Salade Thaï Sauté de porc au caramel *Boulettes végétales Wok de légumes bio Litchi	Salade de chou-fleur Palette à la diable *Croc fromage Pommes vapeur Fruit de saison	Melon Penne bio à la crème de champignons Salade verte Pâtisserie	Carottes râpées bio Filet de poisson meunière *Nuggets au fromage Riz bio aux légumes Fromage blanc bio	Potage Feuilleté au fromage Andouillette Blettes au jus Yaourt Fruit	Potage Salade de chou-fleur Pavé de cabillaud à la crème Jardinière de légumes Pâtisserie
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 01	Vendredi 02	Samedi 03	Dimanche 04
Betteraves bio Bœuf haché/bolognaise *Bolognaise végétale Spaghettis bio Fruit de saison	<b>EUROPE</b> Tomate mozzarella Cordon bleu (France) *Saucisse végétale Petits pois à la française Petit suisse	Salade coleslaw Filet de colin au lait de coco *Sauté végé au lait de coco Riz basmati Fromage bio Fruit	Salade de blé Œuf florentine Épinards bio/croustons Petits suisses aux fruits bio Biscuits bio	Salade de maïs/feta Rôti de porc au jus *Crêpes champignons Courgettes rôties Fromage bio Flan vanille	Potage Poireaux vinaigrette Poulet et légumes couscous Semoule bio Fromage Fruit	Potage Macédoine au crabe Paupiette de veau Pommes noisette 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, 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

\*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.

