

- Nom de la cuisine : Sauvian-Menu
- Code comptable : C1763-30194
- Date début : 29 août 2022
- Date fin : 23 octobre 2022
- Nom de la société : ECOLE DE BASSAN
- Mail de la société : contact@bassan.fr
- Nom du menu : Scolaire 5C 1 BIO/Jour s/Viande - Déjeuner



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Scolaire 5C 1 BIO/Jour s/Viande - Déjeuner

Du 29 août au 04 sept.

Du 05 sept. au 11 sept.

Du 12 sept. au 18 sept.

Du 19 sept. au 25 sept.

LUNDI

Céleri rémoulade  
Colombo de porc  
Potatoes  
P'tit cottentin ail et fines herbes  
Compote de pommes **BIO**

Salade de pommes de terre aux  
échalotes  
Galette de quinoa à la provençale  
Haricots verts persillés  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit de saison  
Sauce tomate

Betteraves **BIO** en salade  
Pavé fromager  
Coquillettes  
Bûche du pilat  
Fruit de saison

Salade de haricots verts  
Chili sin carne  
Riz pour le chili  
Bûchette mélangée  
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Crêpe au fromage  
Aiguillettes de poulet au paprika  
Epinards **BIO** à la crème  
Brie  
Flan vanille nappé caramel

Melon  
Filet de colin sauce julienne  
Semoule **BIO**  
Emmental  
Beignet aux pommes

Salade verte fraîche  
Dos de cabillaud sauce niçoise  
Petits pois **BIO** au jus  
Plateau de fromages  
Compote de pomme framboise

Salade de pâtes  
Aiguillettes panée de blé et emmental  
Carottes **BIO** persillées  
Fromage les Fripons  
Fruit de saison

MERCREDI

Concombre à la ciboulette  
Paupiette de poisson sauce crème  
Purée de pommes de terre  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit de saison

Concombres sauce bulgare  
Nuggets végétal  
Purée de pommes de terre **BIO**  
Fromage blanc nature  
Compote pomme banane

Salade composée (SV, Tomate,  
Fromage)  
Pâtes au thon et sauce tomate  
Camembert **BIO**  
Flan chocolat

Radis et beurre  
Filet de lieu sauce bordelaise  
Semoule  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Compote de pommes coings

JEUDI

Tomates **BIO** à la mozzarella  
Raviolis ricotta épinards sauce tomate  
P'tit cottentin nature  
Compote de pommes

Macédoine de légumes  
Parmentier de légumes **BIO**  
Courgettes fraîches à la béchamel  
Lou mirabel  
Fruit de saison

Friand au fromage  
Nuggets de poisson  
Chou fleur à la béchamel  
Yaourt nature  
Fruits **BIO** de saison

Betteraves **BIO** en salade  
Boulettes de blé façon thaï  
Purée de pommes de terre vitelote  
Fromage blanc et confiture de prunes  
Raisin noir

VENDREDI

Carottes râpées fraîches  
Omelette du chef  
Riz camarguais **BIO**  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison

Salade de tomates  
Filet de hoki sauce curry  
Lentilles au jus  
Chanteneige **BIO**  
Liégeois à la vanille

Céleri râpé **BIO** vinaigrette  
Omelette nature  
Pommes vapeur  
Ratatouille du chef  
Fraidou  
Gâteau au yaourt du chef

Taboulé **BIO** du chef  
Filet de poisson meunière  
Haricots verts à l'ail  
Edam  
Flan vanille nappé caramel

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge  
Pêche durable  
Bleu Blanc Coeur  
AOP  
AOC  
IGP  
HVE  
BIO

Produit de la ferme  
Certification  
environnementale





MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Scolaire 5C 1 BIO/Jour s/Viande - Déjeuner

Du 26 sept. au 02 oct.

Du 03 oct. au 09 oct.

Du 10 oct. au 16 oct.

Du 17 oct. au 23 oct.

LUNDI

Salade de choux fleurs **BIO**  
Filet de lieu sauce ciboulette  
Pommes vapeur  
Fromage blanc nature  
Fruit de saison



Radis et beurre  
Falafels menthe coriandre  
Lentilles **BIO** au jus  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison



Salade de pois chiches marocaine  
Aiguillettes panée de blé et emmental  
Riz pilaf  
Yaourt nature  
Ananas frais



Salade de blé **BIO**  
Galette de quinoa à la provençale  
Petits pois carottes aux oignons  
Petit suisse aromatisé  
Fruit de saison



MARDI

Salade de pâtes  
Quenelles sauce aurore  
Epinards hachés à la crème  
Cantal AOP  
Fruits **BIO** de saison



Salade coleslaw  
Calamar à la romaine  
Macaronis **BIO**  
Mimolette  
Compote pomme framboise



Salade de pommes de terre  
Boulettes végétales au curry  
Nouilles  
Brie **BIO**  
Compote pomme litchi



Salade verte fraîche  
Quenelles sauce aurore  
Riz aux petits légumes  
Mimolette  
Compote de poires



MERCREDI

Salade de tomates **BIO**  
Nuggets végétal  
Frites  
Tomme blanche  
Compote Abricots



Cake aux courgettes du chef  
Omelette aux Oignons  
Brocolis meunière  
Chanteneige **BIO**  
Mousse au chocolat



Botsch  
Pavé fromager  
Carottes **BIO** persillées  
Camembert  
Fromage blanc et miel



Salade d'endives sauce tartare  
Filet de lieu sauce tomate au basilic  
Epinards hachés **BIO**  
Fromage blanc nature  
Tarte au flan



JEUDI

Salade verte **BIO**  
Steak végétal tomate mozzarella  
Ratatouille  
Riz pilaf  
Vache picon  
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Potage crécy **BIO** du chef  
Tortellini ricotta épinards sauce verte  
Plateau de fromages  
Flan vanille



Salade Américaine (tomate, épis de maïs, cornichons)  
Nuggets végétal  
Potatoes et ketchup  
Fromage blanc **BIO**  
Brownies du chef



Velouté de légumes frais **BIO**  
Boulettes végétales  
Flageolets persillés  
Bûche du pilat  
Fruit de saison



VENDREDI

Macédoine mayonnaise  
Filet de lieu crème safranée  
Semoule **BIO**  
Petit suisse sucré  
Fruit de saison



Salade de choux fleur vinaigrette  
Brandade de poisson  
Fromage blanc nature  
Fruit de saison



Salade de perles marines  
Filet de poisson sauce aux crevettes  
Epinards branches **BIO**  
Fraidou  
Fruit de saison



Friand au fromage  
Moussaka Maison  
P'tit cottentin nature  
Fruits **BIO** de saison



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge  
Pêche durable  
Bleu Blanc Coeur  
AOP  
AOC  
IGP  
HVE  
BIO

Produit de la ferme  
Certification  
environnementale

