




MENU '4 SAISONS' DU 07 janvier 2019 AU 22 février 2019

Menu Scolaires Bassan BIO

	SEMAINE DU 07 janvier AU 11 janvier	SEMAINE DU 14 janvier AU 18 janvier	SEMAINE DU 21 janvier AU 25 janvier	SEMAINE DU 28 janvier AU 01 février	
Lundi	 Velouté poireaux pommes de terre Hachis parmentier ** Emental Compote de pommes BIO	Chou chinois aux pommes Filet de merlu sauce beurre blanc Purée de courges BIO Yaourt local sucré Tarte aux poires maison	Tarte au fromage Aiguillettes de poulet au jus Purée de choux fleur Fromage blanc nature Fruit BIO	Velouté de brocolis Bœuf braisé sauce tomate Purée de panais Tomme de brebis d'Aveyron Fruit BIO de saison	
Mardi	Betteraves moutarde à l'ancienne Filet de poulet aux herbes de provence Semoule BIO Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Céleri remoulade Steak hâché au jus Gnocchis Tomme noire des Pyrénées Fruit BIO	Potage à l'oseille Sauté de bœuf aux oignons Semoule BIO Comté Fruit de saison	Radis beurre Filet de colin sauce oseille Coquillettes Camembert BIO Compote de pommes	
Jeudi	Salade de haricots verts Filet de lieu sauce citron Riz pilaf Carré frais BIO Fruit BIO	Carottes râpées BIO Poulet aux champignons Potatoes Chanteneige Crème dessert chocolat	Salade de saison BIO Assortiment de charcuterie* Pommes vapeurs RACLETTE Fromage à raclette Compote de poires	Salade de haricots verts au vinaigre de framboise Rôti de veau aux herbes de Provence Riz aux oignons Yaourt aromatisé Fruit BIO	
Vendredi	Salade d'endives Saucisse de toulouse * Gratin de blettes et pommes de terre Yaourt nature BIO Galette des rois	 Velouté du chef de légumes Poisson pané et citron Epinards à la béchamel et croûtons Plateau de fromage Fruit BIO	Terrine de campagne et cornichons* Filet de lieu sauce sétoise Haricots beurre Petit suisse BIO aromatisé Gâteau à la pâte à tartiner	Crêpe au fromage CHANDELEU Jambon blanc* Carottes BIO sautées Vache picon Crêpe au chocolat	
	SEMAINE DU 04 février AU 08 février	SEMAINE DU 11 février AU 15 février	SEMAINE DU 18 février AU 22 février		
Lundi	Macédoine mayonnaise Filet de poulet au jus Gratin de salsifis et pommes de terre Fromage blanc BIO Fruit de saison	Roulé au fromage Sauté de veau sauce forestière Purée de courges BIO Buchette mélangée Fruit de saison	Betteraves en salade Macaronis à la boloanaise** et râté		
Mardi	Salade de pâtes BIO au surimi Sauté de porc sauce soja et miel* Riz cantonnais Petit suisse sucré Ananas au sirop	Céleri râpé BIO Blanquette de volaille Epinards branches et croûtons Yaourt aromatisé Tarte aux pommes maison	Rondelé nature Fruit BIO Salade verte BIO Sauté de volaille à la crème Frites Mimolette Mousse au chocolat		
Jeudi	Potage crécy Pavé de colin sauce niçoise Purée jardinière de légumes Tomme de Lozère Fruit BIO	 Soupe forestière Omelette maison Petit pois au jus Edam Fruit BIO	Friand au fromage Filet de poisson meunière Haricots verts BIO persillés Yaourt local aromatisé Fruit de saison		
Vendredi	Concombre au yaourt Curry de volaille à l'indienne Dahl de lentilles corail Yaourt nature BIO et miel Salade d'agrumes à la fleur d'oranger	Carottes râpées BIO Chipolatas au jus* Purée de pommes de terre Plateau de fromage Compote pommes bananes (ind)	Céleri remoulade Sauté de bœuf sauce paprika Brocolis en gratin BIO Carré président Gâteau aux spéculos		