



**MENU '4 SAISONS' DU 05 novembre 2018 AU 21 décembre 2018**  
**Menus scolaires Bassan**

	SEMAINE DU 05 novembre AU 09 novembre	SEMAINE DU 12 novembre AU 16 novembre	SEMAINE DU 19 novembre AU 23 novembre	SEMAINE DU 26 novembre AU 30 novembre
Lundi	Salade de lentilles aux échalottes Rôti de porc au jus* Haricots beurre à l'ail Edam Fruit BIO de saison	Terrine de campagne* Filet de poulet à la provençale Purée de courges Fromage blanc BIO nature Fruit de saison	Pizza au fromage Filet de hoki pané et citron Epinards BIO à la béchamel et croûtons Petit suisse sucré Fruit de saison	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Brandade de morue** Mimolette Fruit BIO de saison
Mardi	Cake du chef au potiron Poisson pané et citron Purée 3 légumes Tartare ail et fines herbes Fruit BIO de saison	Velouté du chef poireaux pommes de terre Cœur de merlu sauce safranée Riz BIO Camembert Fruit de saison	Chou chinois aux pommes Palette de porc* à la provençale Blé BIO Comté Compote de poires	Carottes râpées BIO Sauté de bœuf bourguignon Haricots beurre aux oignons Vache picon Tarte aux pommes maison
Jeudi	Salade verte et maïs Omelette BIO Petits pois au jus Cantal Flan au chocolat	Céleri sauce cocktail Sauté de bœuf aux oignons Haricots verts BIO persillés Plateau de fromages Gâteau basque	Salade de pâtes Rôti de veau à la moutarde Carottes à la soubise Morbier Fruit BIO de saison	Velouté de courges Tartiflette* ** Tartiflette Compote de poires BIO maison
Vendredi	Carottes râpées BIO Sauté de veau au jus Farfalles et râpé Yaourt local nature Compote de pommes (ind)	Salade de Boulghour Saucisse de Toulouse * Chou fleur en gratin Gouda Fruit BIO de saison	Crème de champignons Poulet façon grand-mère Galettes de pommes de terre BIO Babybel rouge Petit pot de crème et sa galette	Roulé au fromage Omelette Gratin de blettes et pommes de terre Yaourt BIO nature Fruit de saison

	SEMAINE DU 03 décembre AU 07 décembre	SEMAINE DU 10 décembre AU 14 décembre	SEMAINE DU 17 décembre AU 21 décembre
Lundi	Céleri mayonnaise Blanquette de veau Pâtes BIO St Nectaire Ananas au sirop	Salade coleslaw BIO Steak haché sauce tomate Frites St Marcellin Compote pommes bananes	Pépinettes en salade Jambon braisé * Beignets de salsifis Camembert Fruit BIO de saison
Mardi	Salade de pois chiches à la marocaine Aiguillettes de poulet au thym Purée de panais Faisselle BIO Fruit de saison	Salade de blé BIO Filet de colin à l'armoricaine Poêlée d'hiver (carottes, navets, champignons) Plateau de fromages Fruit de saison	Salade de saison Filet de lieu sauce ciboulette Blé BIO Tomme de Lozère Flan vanille nappé caramel
Jeudi	Velouté du chef de lentilles corail Escalope viennoise Carottes BIO persillées P'tit Cottentin Gâteau du chef aux poires	Salade verte Chipolata* Lentilles BIO mijotées Petit suisse sucré Mousse au chocolat maison	<h1>Menu Noël</h1>
Vendredi	Salade de haricots verts Filet de poisson au curry Riz pilaf Tomme de Savoie Fruit BIO de saison	Velouté du chef de carottes Filet de poulet aux herbes Boulghour BIO Yaourt local sucré Fruit de saison	