



MENUS '4 SAISONS' | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025 |

Scolaire Bassan - Déjeuner

	Du 01 sept. au 07 sept.	Du 08 sept. au 14 sept.	Du 15 sept. au 21 sept.	Du 22 sept. au 28 sept.
LUNDI	<p>Macédoine de légumes BIO</p> <p>Tortellini épinards sauce tomate et râpé</p> <p>Saint paulin BIO</p> <p>Compote de pommes BIO</p>	<p>Melon</p> <p>Chipolatas au jus</p> <p>Lentilles au jus (BIO, local)</p> <p>P'tit cottentin nature</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de boeuf bourguignon</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Chanteneige BIO</p> <p>Fruits BIO de saison</p>	<p>Salade de brocolis vinaigrette</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Pâtes et râpé</p> <p>Edam</p> <p>Fruits BIO de saison</p>
MARDI	<p>Tomate en salade</p> <p>Paupiette de veau à la moutarde</p> <p>Riz camarguais BIO</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruits BIO de saison</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Pois chiches aux légumes couscous BIO</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Yaourt BIO à la vanille</p> <p>Fruits BIO de saison</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	<p>Concombre frais HVE en salade</p> <p>Filet de colin sauce julienne</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Mont lacauane</p> <p>Compote pomme coing</p>	<p>Taboulé BIO du chef</p> <p>Boulettes de bœuf au jus</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Crème au chocolat</p>
JEUDI	<p>Salade de pâtes BIO</p> <p>Sauté de bœuf RAV au jus</p> <p>Carottes fraîches persillées</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruits BIO de saison</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Sauce bolognaise</p> <p>Pâtes et râpé</p> <p>Tartare nature</p> <p>Compote pomme vanille du chef</p>	<p>Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron)</p> <p>La mole poblano frais (volaille sauce cacao)</p> <p>Riz camarguais BIO</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Le pastel de tres leche</p> <p>FÊTE DES MONTGOLFIERES</p>	<p>Salade de saison</p> <p>Nugget's végétal et ketchup</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Gâteau du chef framboise et speculoos</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>
VENDREDI	<p>Betteraves en salade</p> <p>Filet de poisson sauce aurore</p> <p>Boulghour BIO</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Crème au chocolat</p>	<p>Tomate en salade</p> <p>Sauté de Volaille Marengo</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Gâteau au chocolat du chef</p>	<p>Lentille BIO en salade</p> <p>Pavé fromager</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruits BIO de saison</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Filet de colin basquaise</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote pommes abricots</p>

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Scolaire Bassan - Déjeuner

Du 29 sept. au 05 oct.

Du 06 oct. au 12 oct.

Du 13 oct. au 19 oct.

LUNDI

Salade de choux fleur vinaigrette
Sauté de boeuf RAV aux oignons
Pommes vapeur
Chanteneige BIO
Fruits BIO de saison



VÉGÉTARIEN

Salade verte BIO
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Saint paulin BIO
Crème dessert BIO



VÉGÉTARIEN

Salade de lentilles et son aliment mystère
Sauté de boeuf RAV à la provençale
Haricots verts BIO persillés
Fromage blanc BIO
Fruits BIO de saison



SEMAINE DU GOÛT

MARDI

Salade de pâtes BIO
Omelette BIO du chef
Carottes BIO persillées
Yaourt aromatisé
Fruits BIO de saison



VÉGÉTARIEN

Taboulé BIO du chef
Sauté de veau au jus
Petits pois au jus
Yaourt Nature
Fruits BIO de saison



SEMAINE DU GOÛT

Carottes râpées BIO au goût mystère
Boulette d'agneau et son aliment mystère
Purée de pommes de terre
Fromage au goût mystère
Compote incognipots HVE



JEUDI

Tomate en salade
Sauce carbonara aux lardons *
Pâtes et râpé
Encalat du larzac
Compote de pommes BIO



Macédoine Mayonnaise
Filet de colin sauce oseille
Riz camarguais
Brie
Fruits BIO de saison



SEMAINE DU GOÛT

Céleri râpé BIO sauce rémoulade
Sauté de porc à la dijonnaise
Carottes BIO persillées
Yaourt au goût mystère
Gâteau chocolat et son aliment mystère



VENREDI

Terrine de campagne *
Calamars à la romaine
Poêlée provençale
Yaourt nature BIO
Eclair au chocolat
Mayonnaise



Salade coleslaw
Sauté de volaille sauce forestière
Epinards branches et croûtons
Petit suisse BIO aromatisé
Gâteau du chef aux pommes



SEMAINE DU GOÛT

Salade verte BIO
Gratin de pâtes béchamel mystère du chef
Rondelé nature
Compote de pommes au goût mystère du chef



RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS