



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

Scolaire Bassan s/viande - 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	Macédoine de légumes BIO Tortellini épinards sauce tomate et râpé Saint paulin BIO Compote de pommes BIO	Melon Saucisse végétale Lentilles au jus (BIO , local) P'tit cottentin nature Flan vanille nappé caramel	Crêpe au fromage Samoussa de légumes Carottes BIO persillées Chanteneige BIO Fruits BIO de saison	Salade de brocolis vinaigrette Omelette du chef Pâtes et râpé Edam Fruits BIO de saison
MARDI	Tomate en salade Lentilles à la tomate Riz camarguais BIO Petit suisse aromatisé Fruits BIO de saison	Salade de haricots verts Pois chiches aux légumes couscous BIO Semoule BIO Yaourt BIO à la vanille Fruits BIO de saison	Concombre frais HVE en salade Filet de colin sauce julienne Purée de pommes de terre Mont lacaune Compote pomme coing	Taboulé BIO du chef Boulettes de pois chiches Haricots verts BIO persillés Vache qui rit BIO Crème au chocolat
MERCREDI				
JEUDI	Salade de pâtes BIO Galette de quinoa à la provençale Carottes fraîches persillées Vache picon Fruits BIO de saison	Salade verte BIO Sauce à la mexicaine Pâtes et râpé Tartare nature Compote pomme vanille du chef	Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron) Haricots rouges BIO sauce cacao Riz camarguais BIO Yaourt nature Le pastel de tres leche	Salade de saison Nugget's végétal et ketchup Gratin de courgettes Yaourt nature BIO Gâteau du chef framboise et speculoos
VENDREDI	Betteraves en salade Filet de poisson sauce aurore Boulghour BIO Plateau de fromages Crème au chocolat	Tomate en salade Omelette du chef Courgettes persillées Fromage blanc nature Gâteau au chocolat du chef	Lentille BIO en salade Pavé fromager Petits pois au jus Petit suisse aromatisé Fruits BIO de saison	Radis et beurre Filet de colin basquaise Semoule BIO Coulommiers Compote pommes abricots

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 s/viande - 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
Blanquette de haricots blancs
Pommes vapeur
Chanteneige **BIO**
Fruits **BIO** de saison



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



Salade de lentilles et son aliment mystère
Filet de poisson sauce provençale
Haricots verts **BIO** persillés
Fromage blanc **BIO**
Fruits **BIO** de saison



MARDI

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



Taboulé **BIO** du chef
Pavé fromager
Petits pois au jus
Yaourt Nature
Fruits **BIO** de saison



Carottes râpées **BIO** au goût mystère
Boulettes de pois chiches **BIO** sauce mystère
Purée de pommes de terre
Fromage au goût mystère
Compote incognipots HVE



MERCREDI

JEUDI

Tomate en salade
Sauce à la mexicaine
Pâtes et râpé
Encalat du larzac
Compote de pommes **BIO**



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



Céleri râpé **BIO** sauce rémoulade
Omelette à la portugaise
Carottes **BIO** persillées
Yaourt au goût mystère
Gâteau chocolat et son aliment mystère



VENREDI

Taboulé
Calamars à la romaine
Poêlée provençale
Yaourt nature **BIO**
Eclair au chocolat
Mayonnaise



Salade coleslaw
Tortillas pomme de terre et oignons
Epinards branches et croûtons
Petit suisse **BIO** aromatisé
Gâteau du chef aux pommes



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



RECETTE ANTI-GASPPI'

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 !

