

- Nom de la cuisine : Sauvian-Menu
- Code comptable : C1763-30194
- Date début : 05 janvier 2026
- Date fin : 22 février 2026
- Nom de la société : ECOLE DE BASSAN
- Mail de la société : contact@bassan.fr
- Menus :
  - Scolaire Bassan - Déjeuner

**MENUS '4 SAISONS' | DU 5 JANVIER 2026 AU 1 FÉVRIER 2026 |**

**Scolaire Bassan - Déjeuner**

Du 05 janv. au 11 janv.

Du 12 janv. au 18 janv.

Du 19 janv. au 25 janv.

Du 26 janv. au 01 févr.

LUNDI

Céleri rémoulade  
Gnocchis aux petits pois, épinards et pesto  
Vache picon  
Fruits **BIO** de saison

VÉGÉTARIEN

Salade de lentilles **BIO**  
Cubes de poisson blanc aux 3 céréales  
Chou fleur à la béchamel  
Petit suisse sucré  
Fruits **BIO** de saison

Salade de pois chiches **BIO**  
Picoussel sauce tomate  
Poêlée cordiale  
Yaourt Nature  
Fruits **BIO** de saison

VÉGÉTARIEN

Salade de saison **BIO**  
Assortiment de charcuteries\*  
Pommes vapeur et fromage à raclette  
Fruit

RACLETTE

MARDI

Taboulé **BIO**  
Sauté de porc au jus  
Brocolis persillés  
Camembert  
Crème à la vanille

Salade verte **BIO**  
Curry de pois chiches **BIO**, tomate et carottes  
Semoule **BIO**  
Brie  
Compote pomme pêche

VÉGÉTARIEN

Salade de haricots verts  
Cordon bleu  
Potatoes et ketchup  
Bûchette mélangée  
Flan vanille nappé caramel

Velouté de petits pois  
Risotto de coquillettes **BIO** dès de volaille du chef  
Vache qui rit **BIO**  
Compote pomme fraise

MERCREDI

JEUDI

Potage de potiron  
Filet de poisson sauce armoricaine  
Riz camarguais **BIO**  
Tomme de Lozère  
Fruits **BIO** de saison

Velouté de légumes **BIO**  
Hachi Camarguais du chef  
Tomme de Savoie  
Crème au chocolat

Carottes râpées vinaigrette  
Tajine de poisson  
Semoule **BIO**  
Edam  
Compote pomme abricot

Salade de lentilles aux échalotes  
Omelette **BIO** au fromage  
Épinards hachés et croûtons  
Fromage blanc nature  
Fruits **BIO** de saison

VÉGÉTARIEN

VENREDI

Salade de saison **BIO**  
Paupiette de veau au jus  
Purée aux 3 légumes  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Galette des Rois

EPIPHANIE

Betteraves en salade  
Viande cassoulet  
Haricots blancs à la tomate  
Fromage blanc sucré  
Fruits **BIO** de saison

Céleri rémoulade  
Steack haché au jus  
Choux fleurs persillés  
Chanteneige **BIO**  
Tarte aux pommes

Macédoine mayonnaise  
Stifado de boeuf (local)  
Carottes **BIO** persillées  
Yaourt aromatisé  
Gâteau aux amandes et coco

**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**



**Ingédients :**

- 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**



**SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS**

MENUS '4 SAISONS' | DU 2 FÉVRIER 2026 AU 22 FÉVRIER 2026 |

Scolaire Bassan - Déjeuner

Du 02 févr. au 08 févr.

Du 09 févr. au 15 févr.

Du 16 févr. au 22 févr.

LUNDI

Crêpe au fromage  
Calamars à la romaine et citron  
Chou fleur à la béchamel  
Plateau de fromages  
Crêpe au chocolat

CHANDELEUR

Salade de lentilles **BIO**  
Nugget's de volaille  
Petits pois au jus  
Camembert  
Fruits **BIO** de saison

Salade de saison **BIO**  
Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage  
Edam **BIO**  
Fruit

VÉGÉTARIEN

MARDI

Betteraves **BIO** en salade  
Sauté de volaille à la crème  
Beignets de salsifis  
Vache qui rit **BIO**  
Liégeois au chocolat

Rosette et cornichons  
Filet de colin sauce oseille  
Pommes vapeur  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruits **BIO** de saison

Nems aux légumes  
Sauté de porc nature  
Légumes façon wok  
Mimolette  
Compote pomme fraise

CHINOIS

MERCREDI

JEUDI

Salade de pois chiches  
Boeuf bourguignon RAV  
Brocolis braisés  
Petit suisse sucré  
Gâteau du chef au yaourt

Salade de chou chinois sauce sucrée salée  
Colombo de volaille  
Coquillettes **BIO**  
Encalat du larzac  
Compote pomme banane

Salpicão (carottes, maïs, céleri, pomme)  
Feijao con arroz (bolognaise de boeuf et haricot rouge)  
Riz camarguais **BIO**  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Bolo de fuba du chef

CARNAVAL DE RIO

VENDREDI

Salade de saison  
Chili végétarien **BIO**  
Riz camarguais **BIO**  
Lou mirabel  
Compote de poires

VÉGÉTARIEN

Céleri rémoulade  
Crique au Cantal  
Haricots verts persillés  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau du chef framboise et speculoos

VÉGÉTARIEN

Taboulé **BIO**  
Blanquette de poisson  
Carottes fraîches aux petits oignons  
Brie  
Flan vanille nappé caramel

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS