

- 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



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  
Sémoule 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

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  
Sémoule BIO  
Edam  
Compote pomme abricot



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

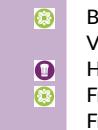


 VÉGÉTARIEN

JEUDI

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  
Steak 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



VENDREDI

#### RECETTE ANTI-GASPL'

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, curcuma, 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



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

## Scolaire Bassan - Déjeuner

Du 02 fevr. au 08 fevr.

Du 09 fevr. au 15 fevr.

Du 16 fevr. au 22 fevr.

LUNDI

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

 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


MARDI

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

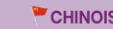
  
  


 Rosette et cornichons  
 Filet de colin sauce oseille  
 Pommes vapeur  
 Petit suisse BIO aromatisé  
 Fruits BIO de saison


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



MERCREDI

 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


 Salpicao (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



VENDREDI

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


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


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


PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

 LOCAL DU CHEF LABELS (EGALIM)

## RECETTE ANTI-GASPL'

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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS