

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

Scolaire Bassan s/viande - 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	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 Oeufs durs BIO Pommes vapeur et fromage à raclette Fruit RACLETTE
MARDI	Taboulé BIO Pavé fromager Brocolis persillés Camembert Crème à la vanille	Salade verte BIO Curry de pois chiches BIO , tomate et carottes Semoule BIO Brie Compote pomme pêche	Salade de haricots verts Nuggets végétal Potatoes et ketchup Bûchette mélangée Flan vanille nappé caramel	Velouté de petits pois Risotto de coquillettes BIO au fromage 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 Haricots rouges à la tomate Riz camarguais 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 Epinards hachés et croûtons Fromage blanc nature Fruits BIO de saison
VENDREDI	Salade de saison BIO Galette de quinoa à la provençale Purée aux 3 légumes Petit suisse BIO aromatisé Galette des Rois EPIPHANIE	Betteraves en salade Poisson pané et citron Haricots blancs à la tomate Fromage blanc sucré Fruits BIO de saison	Céleri rémoulade Poisson pané et citron Choux fleurs persillés Chanteneige BIO Tarte aux pommes	Macédoine mayonnaise Filet de colin sauce julienne 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



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

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

Scolaire Bassan s/viande - 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**
Nuggets végétal
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
Poisson pané et citron
Beignets de salsifis
Vache qui rit **BIO**
Liégeois au chocolat

Oeuf **BIO** mayonnaise
Filet de colin sauce oseille
Pommes vapeur
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruits **BIO** de saison

Nems aux légumes
Samoussa de légumes
Légumes façon wok
Mimolette
Compote pomme fraise

CHINOIS

MERCREDI

JEUDI

Salade de pois chiches
Blanquette de haricots blancs
Brocolis braisés
Petit suisse sucré
Gâteau du chef au yaourt

Salade de chou chinois sauce sucrée salée
Sauce à la mexicaine **BIO**
Coquillettes **BIO**
Encalat du larzac
Compote pomme banane

Salpicão (carottes, maïs, céleri, pomme)
Haricots rouges à la tomate
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

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

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