

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
Sémoule 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

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



Velouté de légumes BIO
Harcots rouges à la tomate
Riz camarguais
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



JEUDI

Salade de saison BIO
Galette de quinoa à la provençale
Purée aux 3 légumes
Petit suisse BIO aromatisé
Galette des Rois



Betteraves en salade
Poisson pané et citron
Harcots 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



VENDREDI

EPIPHANIE

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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 !





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

Scolaire Bassan s/viande - 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

 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

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



Salpicao (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
Harcicots 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



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

 LOCAL

 DU CHEF

 LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS