

## MENUS '4 SAISONS' | DU 3 NOVEMBRE 2025 AU 30 NOVEMBRE 2025 |

### Scolaire Bassan - Déjeuner

	Du 03 nov. au 09 nov.	Du 10 nov. au 16 nov.	Du 17 nov. au 23 nov.	Du 24 nov. au 30 nov.
LUNDI	Betteraves en salade Haricots rouges <b>BIO</b> à la tomate (mafé) Riz camarguais <b>BIO</b> Vache qui rit <b>BIO</b> Fruit VÉGÉTARIEN	Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet sauce curry (local) Haricots verts <b>BIO</b> persillés Lou mirabel Fruit	Taboulé <b>BIO</b> Nugget's de volaille et ketchup Poêlée de légumes Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Fruit	Céleri sauce cocktail Gratin de potiron et lentilles Quinoa <b>BIO</b> Edam Flan vanille nappé caramel VÉGÉTARIEN
MARDI	Salade de perles marines Stifado de boeuf Petits pois et carottes au jus Emmental Flan chocolat		Salade de saison Sauce carbonara aux lardons * Gratin de crozets Fruits <b>BIO</b> de saison CROZIFLETTE	Duo d'haricots en salade Boulettes d'agneau sauce tomate Semoule <b>BIO</b> Coulommiers Compote de poire
MERCREDI				
JEUDI	Salade de saison Poisson pané et citron Choux fleurs persillés Yaourt nature <b>BIO</b> Gâteau du chef au yaourt	Carottes râpées vinaigrette Crique au Cantal Epinards <b>BIO</b> à la béchamel et croûtons Yaourt nature Eclair au chocolat VÉGÉTARIEN	Carottes râpées et coriande Curry de légumes doux (lait de coco, patate douce, carotte, pois chiches) Riz camarguais <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Gâteau noix de coco du chef FÊTE DES LANTERNES	Velouté de légumes du chef Filet de lieu sauce aurore Pommes de terre persillées Yaourt nature sucré Fruits <b>BIO</b> de saison
VENDREDI	Macédoine Mayonnaise Sauce bolognaise Macaronis <b>BIO</b> et fromage râpé Petit suisse aromatisé Fruits <b>BIO</b> de saison	Salade de blé <b>BIO</b> Cordon bleu Purée aux 3 légumes Brie Flan vanille nappé caramel	Potage cressy Filet de colin sauce julienne Boulghour <b>BIO</b> Petit Moulé Nature Crème au Praliné	Salade coleslaw Sauté de porc au miel Macaronis <b>BIO</b> Plateau de fromages Fruits <b>BIO</b> de saison

#### 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 !



## MENUS '4 SAISONS' | DU 1 DÉCEMBRE 2025 AU 21 DÉCEMBRE 2025 |

### Scolaire Bassan - Déjeuner

Du 01 déc. au 07 déc.

Du 08 déc. au 14 déc.

Du 15 déc. au 21 déc.

LUNDI

Salade de choux fleur vinaigrette  
Sauté de boeuf (Race à viande, local) sauce  
au paprika  
Pommes noisettes  
Lou mirabel  
Crème au caramel

Potage crecy  
Sauté de volaille au paprika  
Pâtes **BIO**  
Tomme de Lozère  
Fruit

Salade de blé **BIO** sauce tartare  
Saucisse de Strasbourg  
Purée aux 3 légumes  
Brie **BIO**  
Fruit

MARDI

Potage parmentier  
Hachis de lentilles HVE et patate douce  
Yaourt Nature  
Fruits **BIO** de saison

Salade de pois chiches marocaine  
Calamars à la romaine et citron  
Gratin de chou fleur **BIO**  
Emmental  
Compote pomme abricot

Salade coleslaw  
Pâtes à la mexicaine  
Riz camarguais **BIO**  
Petit suisse aromatisé  
Fruit

VÉGÉTARIEN

VÉGÉTARIEN

MERCREDI

JEUDI

Betteraves en salade  
Paupiette de veau aux 4 épices  
Coquillettes **BIO**  
Petit suisse sucré  
Fruits **BIO** de saison

Betteraves en salade  
Sauté de poulet frais et poivron façon  
basquaise  
Riz camarguais **BIO**  
Petit suisse aromatisé  
Fruit

Gougères au fromage  
Mignonette de poulet sauce forestière  
Pommes Duchesse  
Buche de Noël au chocolat  
Clémentine **BIO** et papillotes

NOËL

VENDREDI

Salade de saison  
Jambon blanc  
Gratin de poireaux et pommes de terre  
Yaourt nature sucré  
Gâteau du chef aux brisures d'oréo

Taboulé **BIO**  
Falafels **BIO**  
Carottes fraîches sautées  
Yaourt nature  
Fruit

Friand au fromage  
Rôti de porc à la moutarde  
Haricots verts **BIO** persillés  
Mont lacauane  
Compote de poires **BIO**

VÉGÉTARIEN

#### 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