

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 BIO à la tomate (mafé)	    
Riz camarguais BIO	    
Vache qui rit BIO	  
Fruit	

 VÉGÉTARIEN

Crêpe au fromage	
Aiguillettes de poulet sauce curry (local)	    
Haricots verts BIO persillés	    
Lou mirabel	  
Fruit	

Taboulé BIO	
Nugget's de volaille et ketchup	    
Poêlée de légumes	    
Petit suisse BIO aromatisé	  
Fruit	

Céleri sauce cocktail	
Gratin de potiron et lentilles	    
Quinoa BIO	    
Edam	  
Flan vanille nappé caramel	

 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



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 !



MARDI

Salade de perles marines	
Stifado de boeuf	    
Petits pois et carottes au jus	    
Emmental	    
Flan chocolat	    

Salade de saison	
Poisson pané et citron	    
Choux fleurs persillés	    
Yaourt nature BIO	    
Gâteau du chef au yaourt	    

Carottes râpées vinaigrette	
Crique au Cantal	    
Epinards BIO 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 BIO	    
Yaourt nature BIO	    
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 BIO de saison	    

WENDREDI

Macédoine Mayonnaise	
Sauce bolognaise	    
Macaronis BIO et fromage râpé	    
Petit suisse aromatisé	    
Fruits BIO de saison	    

Salade de blé BIO	
Cordon bleu	    
Purée aux 3 légumes	    
Brie	    
Flan vanille nappé caramel	    

 LOCAL

 DU CHEF

 LABELS (EGALIM)

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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

VÉGÉTARIEN

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

MERCREDI

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 lacaune
Compote de poires BIO

VÉGÉTARIEN



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

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 !

