

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

Scolaire Bassan s/viande - 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	
Bâtonnet croustillant blé et carotte	    
Haricots verts BIO persillés	  
Lou mirabel	  
Fruit	

Taboulé BIO	
Poisson pané 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

MARDI

Salade de perles marines	
Omelette du chef	  
Petits pois et carottes au jus	  
Emmental	
Flan chocolat	

Salade de saison	
Galette végétale	  
Gratin de crozets	  
Fruits BIO de saison	  
	 CROZIFLETTE



MERCREDI

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	

Carottes râpées et coriandre	
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	  

VENDREDI

Macédoine Mayonnaise	
Pâtes à la mexicaine	
Macaronis BIO et fromage râpé	    
Petit suisse aromatisé	
Fruits BIO de saison	

Salade de blé BIO	
Pavé fromager	    
Purée aux 3 légumes	  
Brie	
Flan vanille nappé caramel	

Potage crecy	
Filet de colin sauce julienne	    
Boulghour BIO	  
Petit Moulé Nature	
Crème au Praliné	

Salade coleslaw	
Chili végétarien	    
Macaronis BIO	  
Plateau de fromages	
Fruits BIO de saison	

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 :

- Épluchures 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 1 DÉCEMBRE 2025 AU 21 DÉCEMBRE 2025 |

Scolaire Bassan s/viande - 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
Filet de colin sauce tomate
Pommes noisettes
Lou mirabel
Crème au caramel



Potage crecy
Ravioli ricotta épinards BIO
Tomme de Lozère
Fruit



Salade de blé BIO sauce tartare
Saucisse végétale
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

MERCREDI

Betteraves en salade
Blanquette de haricots blancs
Coquillettes BIO
Petit suisse sucré
Fruits BIO de saison



Betteraves en salade
Filet de colin basquaise
Riz camarguais BIO
Petit suisse aromatisé
Fruit



Gougères au fromage
Crumble de butternut et patate douce
Pommes Duchesse
Buche de Noël au chocolat
Clémentine BIO et papillotes

NOËL

JEUDI

Salade de saison
Omelette aux fines herbes
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



VÉGÉTARIEN

Friand au fromage
Tortillas pomme de terre et oignons
Haricots verts BIO persillés
Mont lacaune
Compote de poires BIO



VENDREDI

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 !

