

## 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 <b>BIO</b> de saison	Salade de lentilles <b>BIO</b> Cubes de poisson blanc aux 3 céréales Chou fleur à la béchamel Petit suisse sucré Fruits <b>BIO</b> de saison	Salade de pois chiches <b>BIO</b> Picoussel sauce tomate Poêlée cordiale Yaourt Nature Fruits <b>BIO</b> de saison	Salade de saison <b>BIO</b> Oeufs durs <b>BIO</b> Pommes vapeur et fromage à raclette Fruit RACLETTE
MARDI	Taboulé <b>BIO</b> Pavé fromager Brocolis persillés Camembert Crème à la vanille	Salade verte <b>BIO</b> Curry de pois chiches <b>BIO</b> , tomate et carottes Semoule <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> au fromage Vache qui rit <b>BIO</b> Compote pomme fraise
MERCREDI				
JEUDI	Potage de potiron Filet de poisson sauce armoricaine Riz camarguais <b>BIO</b> Tomme de Lozère Fruits <b>BIO</b> de saison	Velouté de légumes <b>BIO</b> Haricots rouges à la tomate Riz camarguais Tomme de Savoie Crème au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Tajine de poisson Semoule <b>BIO</b> Edam Compote pomme abricot	Salade de lentilles aux échalotes Omelette <b>BIO</b> au fromage Epinards hachés et croûtons Fromage blanc nature Fruits <b>BIO</b> de saison
VENDREDI	Salade de saison <b>BIO</b> Galette de quinoa à la provençale Purée aux 3 légumes Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Galette des Rois EPIPHANIE	Betteraves en salade Poisson pané et citron Haricots blancs à la tomate Fromage blanc sucré Fruits <b>BIO</b> de saison	Céleri rémoulade Poisson pané et citron Choux fleurs persillés Chanteneige <b>BIO</b> Tarte aux pommes	Macédoine mayonnaise Filet de colin sauce julienne Carottes <b>BIO</b> 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 !



## 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 !

