

- Nom de la cuisine : Sauvian-Menu
- Code comptable : C1763-30194
- Date début : 05 janvier 2026
- Date fin : 22 février 2026
- Nom de la société : ECOLE DE BASSAN
- Mail de la société : contact@bassan.fr
- Menus :
  - Scolaire Bassan - Déjeuner

## MENUS '4 SAISONS' | DU 5 JANVIER 2026 AU 1 FÉVRIER 2026 |

### Scolaire Bassan - 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 VÉGÉTARIEN	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 VÉGÉTARIEN	Salade de saison BIO Assortiment de charcuteries* Pommes vapeur et fromage à raclette Fruit RACLETTE
MARDI	Taboulé BIO Sauté de porc au jus Brocolis persillés Camembert Crème à la vanille	Salade verte BIO Curry de pois chiches BIO, tomate et carottes Semoule BIO Brie Compote pomme pêche VÉGÉTARIEN	Salade de haricots verts Cordon bleu Potatoes et ketchup Bûchette mélangée Flan vanille nappé caramel	Velouté de petits pois Risotto de coquillettes BIO dès de volaille du chef Vache qui rit BIO Compote pomme fraise
MERCREDI				
JEUDI	Potage de potiron Filet de poisson sauce armoricaine Riz camarguais BIO Tomme de Lozère Fruits BIO de saison	Velouté de légumes BIO Hachi Camarguais du chef Tomme de Savoie Crème au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Tajine de poisson Semoule 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 VÉGÉTARIEN
VENDREDI	Salade de saison BIO Paupiette de veau au jus Purée aux 3 légumes Petit suisse BIO aromatisé Galette des Rois EPIPHANIE	Betteraves en salade Viande cassoulet Haricots blancs à la tomate Fromage blanc sucré Fruits BIO de saison	Céleri rémoulade Steak haché au jus Choux fleurs persillés Chanteneige BIO Tarte aux pommes	Macédoine mayonnaise Stifado de boeuf (local) Carottes BIO 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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

### Scolaire Bassan - 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**  
Nugget's de volaille  
Petits pois au jus  
Camembert  
Fruits **BIO** de saison

🌱 🌱 🌱

Salade de saison **BIO**  
Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage  
Edam **BIO**  
Fruit

🌱 🌱 🌱

VÉGÉTARIEN

MARDI

Betteraves **BIO** en salade  
Sauté de volaille à la crème  
Beignets de salsifis  
Vache qui rit **BIO**  
Liégeois au chocolat

🌱 🌱

Rosette et cornichons  
Filet de colin sauce oseille  
Pommes vapeur  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruits **BIO** de saison

🌱 🌱

Nems aux légumes  
Sauté de porc nature  
Légumes façon wok  
Mimolette  
Compote pomme fraise

🌱 🌱

CHINOIS

MERCREDI

JEUDI

Salade de pois chiches  
Boeuf bourguignon RAV  
Brocolis braisés  
Petit suisse sucré  
Gâteau du chef au yaourt

🌱 🌱

Salade de chou chinois sauce sucrée salée  
Colombo de volaille  
Coquillettes **BIO**  
Encalat du larzac  
Compote pomme banane

🌱 🌱

Salpicão (carottes, maïs, céleri, pomme)  
Feijao con arroz (bolognaise de boeuf et haricot rouge)  
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

🌱 🌱

VÉGÉTARIEN

VÉGÉTARIEN

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



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



### 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 !

