

- 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

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  
Sémoule 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

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  
Sémoule 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


  
  


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

  
  


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 :

- 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 !





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

### Scolaire Bassan - Déjeuner

Du 02 fevr. au 08 fevr.

Du 09 fevr. au 15 fevr.

Du 16 fevr. au 22 fevr.

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

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

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

MERCREDI

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

CARNAVAL DE RIO  
Salpicao (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

VENDREDI

Salade de saison  
Chili végétarien BIO  
Riz camarguais BIO  
Lou mirabel  
Compote de poires

VÉGÉTARIEN  
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

VÉGÉTARIEN  
Céleri rémoulade  
Crique au Cantal  
Haricots verts persillés  
Yaourt nature BIO  
Gâteau du chef framboise et speculoos

DU CHEF  
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



#### 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 !

