



MENUS '4 SAISONS' | DU 4 MAI 2026 AU 31 MAI 2026 |

Scolaire Bassan - Déjeuner

	Du 04 mai au 10 mai	Du 11 mai au 17 mai	Du 18 mai au 24 mai	Du 25 mai au 31 mai
LUNDI	<p>Macédoine mayonnaise Tortellini épinards sauce tomate et râpé Chanteneige BIO Crème à la vanille</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	<p>Tomate Croc'sel Jambon blanc Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Compote de pommes BIO</p>	<p>Salade de pois chiches BIO Boulette végétale BIO à l'italienne Epinards BIO à la béchamel et croûtons Petit suisse BIO aromatisé Fruit</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	
MARDI	<p>Radis et beurre Colombo de volaille Courgettes sautées Lou mirabel Tarte au flan</p>	<p>Salade de boulghour BIO Boulettes d'agneau au jus Petits pois carottes aux oignons Petit suisse sucré Fruits BIO de saison</p>	<p>Salade verte BIO Filet de colin sauce julienne Riz camarguais BIO Camembert Glace petit pot</p>	<p>Pastèque Filet de poisson sauce ensoleillée Tortis BIO et râpé Tartare nature Fruits BIO de saison</p>
MERCREDI				
JEUDI	<p>Crêpe au fromage Poisson pané et citron Haricots verts persillés Petit suisse BIO aromatisé Fruits BIO de saison</p>		<p>Concombre en salade Rôti de porc aux oignons Blé aux oignons Tomme des Pyrénées Compote pomme pêche</p>	<p>Salade verte BIO Pavé fromager Ratatouille du chef Yaourt Nature Gâteau noix de coco du chef</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>
VENDREDI			<p>Tomate en salade Cheesburger Pommes noisette et ketchup Vache qui rit BIO Brownies du chef</p> <p>AMERICAIN</p>	<p>Pizza au fromage du chef Sauté de volaille à la provençale Semoule BIO Edam Fruit</p>

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 :

- Epluchures 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 1 JUIN 2026 AU 28 JUIN 2026 |

Scolaire Bassan - Déjeuner

	Du 01 juin au 07 juin	Du 08 juin au 14 juin	Du 15 juin au 21 juin	Du 22 juin au 28 juin
LUNDI	<p>Radis et beurre Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage Chantailou Compote de pommes BIO</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	<p>Salade de lentilles BIO Calamars à la romaine et citron Gratin de courgettes HVE du chef Saint paulin Glace bâtonnet</p>	<p>Salade de pois chiches BIO Sauté de volaille au paprika Poêlée cordiale Tomme blanche Crème à la vanille</p>	<p>Tomate Croc'sel Saucisse Purée de pommes de terre Brie BIO Glace petit pot</p>
MARDI	<p>Salade de saison Cordon bleu Petits pois au jus Yaourt nature BIO Fruit</p>	<p>Pastèque Jambon de volaille Salade de pommes de terre Vache picon Compote pomme framboise</p>	<p>Carottes râpées Stifado de bœuf Semoule BIO Petit suisse sucré Fruits BIO de saison</p>	<p>Pastèque Œuf dur mayonnaise Salade de pâtes Chanteneige BIO Compote pomme pêche</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>
MERCREDI				
JEUDI	<p>Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Filet de colin meunière Epinards hachés à la crème Coulommiers Fruits BIO de saison</p>	<p>Crêpe au fromage Omelette BIO du chef Piperade Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	<p>Tomate en salade Boulettes d'agneau au jus Haricots verts BIO persillés Yaourt aromatisé Gâteau basque</p>	<p>Macédoine mayonnaise Nugget's de volaille Pommes paillasson Vache picon Fruits BIO de saison</p>
VENDREDI	<p>Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre) Sauté de volaille citron et olives (français) Semoule BIO Yaourt nature BIO Gâteau orange et cannelle du chef</p> <p>FÊTE DES ROSES</p>	<p>Betteraves BIO en salade Rôti de Porc à l'italienne Coquillettes BIO Mont lacaine Ile flottante</p>	<p>Concombre à la menthe Gnocchis gratinés à la provençale Tomme grise d'Auvergne Fruit</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	<p>Salade verte BIO Filet de colin sauce tomate Poêlée campagnarde Yaourt nature BIO Gâteau du chef aux pommes</p>

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 :

- 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 29 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |

Scolaire Bassan - Déjeuner

Du 29 juin au 05 juil.

LUNDI

Melon
Raviolis de légumes et râpé
Tartare nature
Compote de pommes et galette ST Michel

VÉGÉTARIEN

MARDI

Coupelle de pâté de volaille
Steak haché sauce barbecue
Courgettes sautées
Emmental
Crème au chocolat



MERCREDI

JEUDI

Carottes râpées **BIO**
Filet de colin à la crème
Riz camarguais **BIO**
Yaourt Nature
Fruit



VENDREDI

VACANCES

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

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 :

- 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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS