



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

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

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 s/porc - 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

Radis et beurre
Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage
Chantailou
Compote de pommes **BIO**

Salade de lentilles **BIO**
Calamars à la romaine et citron
Gratin de courgettes HVE du chef
Saint paulin
Glace bâtonnet

Salade de pois chiches **BIO**
Sauté de volaille au paprika
Poêlée cordiale
Tomme blanche
Crème à la vanille

Tomate Croc'sel
Saucisse de volaille
Purée de pommes de terre
Brie **BIO**
Glace petit pot

MARDI

Salade de saison
Cordon bleu
Petits pois au jus
Yaourt nature **BIO**
Fruit

Pastèque
Jambon de volaille
Salade de pommes de terre
Vache picon
Compote pomme framboise

Carottes râpées
Stifado de bœuf
Semoule **BIO**
Petit suisse sucré
Fruits **BIO** de saison

Pastèque
Œuf dur mayonnaise
Salade de pâtes
Chanteneige **BIO**
Compote pomme pêche

MERCREDI

Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Filet de colin meunière
Epinards hachés à la crème
Coulommiers
Fruits **BIO** de saison

Crêpe au fromage
Omelette **BIO** du chef
Piperade
Yaourt nature **BIO**
Fruits **BIO** de saison

Tomate en salade
Boulettes d'agneau au jus
Haricots verts **BIO** persillés
Yaourt aromatisé
Gâteau basque

Macédoine mayonnaise
Nugget's de volaille
Pommes paillasson
Vache picon
Fruits **BIO** de saison

VENREDI

Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre)
Sauté de volaille citron et olives (français)
Semoule **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Gâteau orange et cannelle du chef

Betteraves **BIO** en salade
Rôti de Volaille à l'italienne
Coquillettes **BIO**
Mont lacaille
Ile flottante

Concombre à la menthe
Gnocchis gratinés à la provençale
Tomme grise d'Auvergne
Fruit

Salade verte **BIO**
Filet de colin sauce tomate
Poêlée campagnarde
Yaourt nature **BIO**
Gâteau du chef aux pommes

FÊTE DES ROSES

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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |

Scolaire Bassan s/porc - Déjeuner

Du 29 juin au 05 juil.

LUNDI

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

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