



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

Scolaire Bassan s/viande - 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 <b>BIO</b> Crème à la vanille	Tomate Croc'sel Crique au Cantal Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Compote de pommes <b>BIO</b>	Salade de pois chiches <b>BIO</b> Boulette végétale <b>BIO</b> à l'italienne Epinards <b>BIO</b> à la béchamel et croûtons Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Fruit	
MARDI	Radis et beurre Colombo de poisson Courgettes sautées Lou mirabel Tarte au flan	Salade de boulghour <b>BIO</b> Falafels <b>BIO</b> Petits pois carottes aux oignons Petit suisse sucré Fruits <b>BIO</b> de saison	Salade verte <b>BIO</b> Filet de colin sauce julienne Riz camarguais <b>BIO</b> Camembert Glace petit pot	Pastèque Filet de poisson sauce ensoleillée Tortis <b>BIO</b> et râpé Tartare nature Fruits <b>BIO</b> de saison
MERCREDI				
JEUDI	Crêpe au fromage Poisson pané et citron Haricots verts persillés Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Fruits <b>BIO</b> de saison		Concombre en salade Haricots rouges <b>BIO</b> sauce forestière Blé aux oignons Tomme des Pyrénées Compote pomme pêche	Salade verte <b>BIO</b> Pavé fromager Ratatouille du chef Yaourt Nature Gâteau noix de coco du chef
VENDREDI			Tomate en salade Fishburger Pommes noisette et ketchup Vache qui rit <b>BIO</b> Brownies du chef	Pizza au fromage du chef Tajine de pois chiches <b>BIO</b> Semoule <b>BIO</b> 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
- 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 1 JUIN 2026 AU 28 JUIN 2026 |

### Scolaire Bassan s/viande - 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**  
Filet de lieu sauce curry  
Poêlée cordiale  
Tomme blanche  
Crème à la vanille

Tomate Croc'sel  
Boulettes de blé façon thaï  
Purée de pommes de terre  
Brie **BIO**  
Glace petit pot

MARDI

Salade de saison  
Aiguillettes panée de blé et emmental  
Petits pois au jus  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit

Pastèque  
Oeuf dur **BIO**  
Salade de pommes de terre  
Vache picon  
Compote pomme framboise

Carottes râpées  
Lasagne de légumes du chef (julienne)  
Petit suisse sucré  
Fruits **BIO** de saison

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

MERCREDI

JEUDI

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  
Bâtonnet croustillant blé et carotte  
Haricots verts **BIO** persillés  
Yaourt aromatisé  
Gâteau basque

Macédoine mayonnaise  
Nuggets végétal  
Pommes paillason  
Vache picon  
Fruits **BIO** de saison

VENREDI

Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre)  
Filet de colin sauce citron  
Semoule **BIO**  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau orange et cannelle du chef

Betteraves **BIO** en salade  
Sauce à la mexicaine **BIO**  
Coquillettes **BIO**  
Mont lacaine  
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/viande - Déjeuner

Du 29 juin au 05 juil.

LUNDI

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

MARDI

Betteraves en salade  
Poisson pané et citron  
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