

MENUS '4 SAISONS' | DU 31 AOÛT 2026 AU 27 SEPTEMBRE 2026 |

Scolaire Bassan - Déjeuner

Du 31 août au 06 sept.

Du 07 sept. au 13 sept.

Du 14 sept. au 20 sept.

Du 21 sept. au 27 sept.

LUNDI

Melon
Chipolatas au jus
Lentilles **BIO** au jus
P'tit cottenin nature
Flan vanille nappé caramel



Crêpe au fromage
Sauté de boeuf bourguignon
Carottes fraîches persillées
Chantaillou
Fruit **BIO** de saison



Salade de brocolis vinaigrette
Jambon blanc
Macaronis **BIO**
Gouda
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Macédoine Mayonnaise
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Saint paulin **BIO**
Compote de pommes

VÉGÉTARIEN

Salade de haricots verts CE2
Pois chiches aux légumes de couscous
Semoule **BIO**
Yaourt **BIO** à la vanille
Fruit



VÉGÉTARIEN

Concombre frais HVE en salade
Filet de colin sauce julienne
Purée de pommes de terre
Mont lacane
Compote pomme coing



Taboulé **BIO**
Cordon bleu
Haricots verts persillés
P'tit cottenin nature
Crème au chocolat



MERCREDI

JEUDI

Betteraves en salade
Filet de poisson sauce aurore
Boulghour **BIO**
Plateau de fromages
Crème au chocolat



Salade verte **BIO**
Sauce bolognaise (bœuf)
Macaronis **BIO** et fromage râpé
Lou mirabel
Compote pomme banane



Perle de blé, carottes et sésame
Boulette de boeuf sauce tomate cumin coriande
Tajine de légumes frais (courgettes et patate douce)
Yaourt à la figue (Ferme Désiris)
Quartier d'orange à la menthe

ALADIN OU LA LAMPE MERVEILLEUSE



Salade de saison
Nugget's végétal et ketchup
Gratin de courgettes HVE du chef
Yaourt nature **BIO**
Gâteau du chef framboise et speculoos



VÉGÉTARIEN

VENDREDI

Salade de pâtes **BIO**
Sauté de porc au jus
Carottes fraîches persillées
Vache picon
Fruit **BIO** de saison



Tomate en salade
Sauté de volaille marengo
Courgettes persillées
Fromage blanc nature
Gâteau au chocolat du chef



Salade de lentilles aux échalotes
Pavé fromager
Petits pois au jus
Petit suisse aromatisé
Fruit **BIO** de saison



Radis et beurre
Filet de colin basquaise
Semoule **BIO**
Coulommiers
Compote pomme abricot



VÉGÉTARIEN

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 28 SEPTEMBRE 2026 AU 18 OCTOBRE 2026 |

Scolaire Bassan - Déjeuner

Du 28 sept. au 04 oct.

Du 05 oct. au 11 oct.

Du 12 oct. au 18 oct.

LUNDI

Terrine de campagne et cornichons
Hachi Camarguais du chef
Tartare nature
Fruit **BIO** de saison

Salade verte **BIO**
Gnocchis gratinés à la provençale
Tomme des Pyrénées
Crème au chocolat

Salade de légumes d'automne sauce aux agrumes (carottes, poivrons, vinaigrette pamplemousse)
Sauté de volaille sauce crème poivrons rouges
Purée de patate douce
Fromage blanc et coulis de mangue
Fruit **BIO** de saison

MARDI

Salade de pâtes **BIO**
Omelette **BIO** du chef
Poêlée bretonne **BIO** (Chou fleur, brocolis)
Yaourt aromatisé HVE
Fruit

Taboulé **BIO**
Sauté de volaille sauce forestière
Haricots verts persillés
Yaourt Nature
Fruit **BIO** de saison

Salade de mâche et fromage
Poisson sauce crème citron et aneth
Gratin de pâtes
Chanteneige **BIO**
Milkshake à la grenadine

MERCREDI

JEUDI

Tomate en salade
Sauce carbonara aux lardons *
Pâtes et râpé
Encalat du larzac
Purée de Pommes **BIO**

Macédoine Mayonnaise
Filet de colin sauce oseille
Riz camarguais
Brie
Fruit **BIO** de saison

Salade concombre, tomates et pois chiches
Risotto de petit épeautre, crémeux de courgettes aux fromages frais
Petit suisse **BIO** aromatisé
Gâteau choco noisette du chef

VENDREDI

Salade de choux fleur vinaigrette
Calamars à la romaine et citron
Poêlée provençale
Yaourt nature **BIO**
Eclair au chocolat

Salade coleslaw
Cordon bleu
Epinards branches et croûtons
Petit suisse **BIO** aromatisé
Gâteau du chef aux pommes

Salade de lentilles **BIO**
Emincé de bœuf sauce échalotes
Poêlée de pommes de terre et épinards persillés
Tomme des Pyrénées
Crème au Praliné

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