

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

### Scolaire Bassan s/porc - 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<br>Saucisse de volaille<br>Lentilles <b>BIO</b> au jus<br>P'tit cottenin nature<br>Flan vanille nappé caramel                                 | Crêpe au fromage<br>Sauté de boeuf bourguignon<br>Carottes fraîches persillées<br>Chantaillou<br>Fruit <b>BIO</b> de saison                                                                                                                        | Salade de brocolis vinaigrette<br>Jambon de volaille<br>Macaronis <b>BIO</b><br>Gouda<br>Fruit <b>BIO</b> de saison                                                    |
| MARDI    | Macédoine Mayonnaise<br>Tortellini épinards sauce tomate et râpé<br>Saint paulin <b>BIO</b><br>Compote de pommes<br>VÉGÉTARIEN      | Salade de haricots verts CE2<br>Pois chiches aux légumes de couscous<br>Semoule <b>BIO</b><br>Yaourt <b>BIO</b> à la vanille<br>Fruit<br>VÉGÉTARIEN | Concombre frais HVE en salade<br>Filet de colin sauce julienne<br>Purée de pommes de terre<br>Mont lacane<br>Compote pomme coing                                                                                                                   | Taboulé <b>BIO</b><br>Cordon bleu<br>Haricots verts persillés<br>P'tit cottenin nature<br>Crème au chocolat                                                            |
| MERCREDI |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                        |
| JEUDI    | Betteraves en salade<br>Filet de poisson sauce aurore<br>Boulghour <b>BIO</b><br>Plateau de fromages<br>Crème au chocolat           | Salade verte <b>BIO</b><br>Sauce bolognaise (bœuf)<br>Macaronis <b>BIO</b> et fromage râpé<br>Lou mirabel<br>Compote pomme banane                   | Perle de blé, carottes et sésame<br>Boulette de boeuf sauce tomate cumin coriande<br>Tajine de légumes frais (courgettes et patate douce)<br>Yaourt à la figue (Ferme Désiris)<br>Quartier d'orange à la menthe<br>ALADIN OU LA LAMPE MERVEILLEUSE | Salade de saison<br>Nugget's végétal et ketchup<br>Gratin de courgettes HVE du chef<br>Yaourt nature <b>BIO</b><br>Gâteau du chef framboise et speculoos<br>VÉGÉTARIEN |
| VENDREDI | Salade de pâtes <b>BIO</b><br>Sauté de volaille au jus<br>Carottes fraîches persillées<br>Vache picon<br>Fruit <b>BIO</b> de saison | Tomate en salade<br>Sauté de volaille marengo<br>Courgettes persillées<br>Fromage blanc nature<br>Gâteau au chocolat du chef                        | Salade de lentilles aux échalotes<br>Pavé fromager<br>Petits pois au jus<br>Petit suisse aromatisé<br>Fruit <b>BIO</b> de saison<br>VÉGÉTARIEN                                                                                                     | Radis et beurre<br>Filet de colin basquaise<br>Semoule <b>BIO</b><br>Coulommiers<br>Compote pomme abricot                                                              |

#### 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 28 SEPTEMBRE 2026 AU 18 OCTOBRE 2026 |

### Scolaire Bassan s/porc - Déjeuner

Du 28 sept. au 04 oct.

Du 05 oct. au 11 oct.

Du 12 oct. au 18 oct.

LUNDI

Oeuf dur mayonnaise  
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 de volaille  
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 !

