

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

### Scolaire Bassan s/viande - 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  
Saucisse végétale  
Lentilles **BIO** au jus  
P'tit cottentin nature  
Flan vanille nappé caramel



Crêpe au fromage  
Croc veggie au fromage  
Carottes fraîches persillées  
Chantaillou  
Fruit **BIO** de saison



Salade de brocolis vinaigrette  
Œuf dur mayonnaise  
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**  
Pané blé, tomate, mozzarella  
Haricots verts persillés  
P'tit cottentin 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**  
Pâtes à la mexicaine  
Macaronis **BIO** et fromage râpé  
Lou mirabel  
Compote pomme banane



Perle de blé, carottes et sésame  
Boulettes de Pois chiches **BIO** sauce  
tomate cumin coriandre  
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**  
Aiguillettes panée de blé et emmental  
Carottes fraîches persillées  
Vache picon  
Fruit **BIO** de saison



Tomate en salade  
Omelette du chef  
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



VÉGÉTARIEN

Radis et beurre  
Filet de colin basquaise  
Semoule **BIO**  
Coulommiers  
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 :

- 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

## MENUS '4 SAISONS' | DU 28 SEPTEMBRE 2026 AU 18 OCTOBRE 2026 |

### Scolaire Bassan s/viande - Déjeuner

Du 28 sept. au 04 oct.

Du 05 oct. au 11 oct.

Du 12 oct. au 18 oct.

LUNDI

Oeuf dur mayonnaise  
Hachis camarguais haricots rouges (végétarien)  
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)  
Pané blé tomate mozzarella sauce crème au poivron  
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**  
Galette lentilles boulghour et légumes  
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  
Pâtes à la mexicaine  
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

VENREDI

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

Salade coleslaw  
Tortillas pomme de terre et oignons  
Epinards branches et croûtons  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Gâteau du chef aux pommes

Salade de lentilles **BIO**  
Pané de blé fromage et épinards  
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