

MENUS '4 SAISONS' | DU 2 NOVEMBRE 2026 AU 29 NOVEMBRE 2026 |

Scolaire Bassan s/viande - Déjeuner

	Du 02 nov. au 08 nov.	Du 09 nov. au 15 nov.	Du 16 nov. au 22 nov.	Du 23 nov. au 29 nov.
LUNDI	Betteraves en salade Haricots rouges BIO à la tomate (mafé) Riz camarguais BIO Vache picon Fruit	Crêpe au fromage Filet de colin sauce curry Haricots verts BIO persillés Lou mirabel Fruit	Salade de saison Galette végétale tomate mozzarella Gratin de crozets Fruit BIO de saison	Salade coleslaw Filet de colin sauce basilic et huile d'olive Torti BIO Plateau de fromages Fruit BIO de saison
MARDI	Salade de pâtes BIO Galette lentilles boulghour et légumes Petits pois et carottes au jus Emmental Flan chocolat	Salade verte BIO Filet de lieu sauce ciboulette Coquillettes BIO Yaourt nature Fruit	Taboulé BIO Nugget's végétal et ketchup Poêlée de légumes Mimolette Fruit	Duo d'haricots en salade Pois chiches BIO à la tomate Semoule BIO Coulommiers Compote pomme banane
MERCREDI				
JEUDI	Salade de saison Poisson pané et citron Choux fleurs persillés Yaourt nature BIO Gâteau du chef au yaourt	Carottes râpées Pavé fromager Epinards BIO à la béchamel et croûtons Fromage blanc nature Choux vanille	Potage crécy BIO Raviolis au basilic et emmental BIO sauce crème Yaourt de brebis nature Tarte aux pommes	Velouté de légumes du chef Filet de lieu sauce aurore Pommes de terre persillées Yaourt nature sucré Fruit BIO de saison
VENDREDI	Macédoine Mayonnaise Pois chiches à la tomate Macaronis BIO et fromage râpé Petit suisse aromatisé Fruit BIO de saison	Salade de blé BIO Pané de blé fromage et épinards Purée aux 3 légumes Brie Flan vanille nappé caramel	Salade de pois chiches vinaigrette au curry Filet de colin sauce julienne Brocolis braisés Petit Moulé Nature Crème au Praliné	Salade de pépinettes Quiche aux petits légumes Salade verte (accompagnement) Edam Flan vanille nappé caramel

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 30 NOVEMBRE 2026 AU 20 DÉCEMBRE 2026 |

Scolaire Bassan s/viande - Déjeuner

Du 30 nov. au 06 déc.

Du 07 déc. au 13 déc.

Du 14 déc. au 20 déc.

LUNDI

Salade de choux fleur vinaigrette
Filet de colin sauce oseille
Riz camarguais **BIO**
Lou mirabel
Crème au caramel



Carottes râpées
Filet de colin sauce citron
Pâtes **BIO**
Edam
Fruit



Salade de blé **BIO** sauce tartare
Saucisse végétale
Purée aux 3 légumes
Camembert
Fruit



MARDI

Potage parmentier
Hachis de lentilles HVE et patate douce
Yaourt Nature
Fruit **BIO** de saison



Salade de pois chiches marocaine
Calamars à la romaine et citron
Chou fleur **BIO** béchamel
Emmental
Compote pomme abricot



Salade coleslaw
Sauce à la mexicaine (haricots rouges, maïs, poivrons)
Riz camarguais **BIO**
Petit suisse aromatisé
Fruit



MERCREDI

JEUDI

Betteraves **BIO** en salade
Pavé fromager
Coquillettes **BIO**
Petit suisse sucré
Fruit **BIO** de saison



Potage grand-mère du chef
Pané de blé fromage et épinards
Poêlée de pommes de terre et topinambour
Petit suisse aromatisé
Cocktail de fruits rouges
Galettes St Michel

LE PETIT CHAPERON ROUGE

Gougères au fromage
Crumble de butternut et patate douce
Pommes Duchesse
Bûche de Noël du chef
Clémentine **BIO** et papillotes



NOËL

VENDREDI

Salade de saison
Omelette **BIO** du chef
Gratin de poireaux et pommes de terre
Yaourt nature sucré
Gâteau du chef aux brisures d'oréo



Taboulé **BIO**
Falafels **BIO**
Carottes fraîches sautées
Yaourt nature
Fruit



Salade de pâtes **BIO**
Filet de colin à la crème
Haricots verts **BIO** persillés
Mont lacaune
Compote de fraises



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