

Menus du 13 janvier au 13 mars 2020

RESTAURANT SCOLAIRE DE BASSOU



Les produits de saison sont signalés par un *

Sans viande

lundi 13 janv	mardi 14 janv	jeudi 16 janv	vendredi 17 janv
POTAGE AUX CAROTTES (M. MARTIN - CHARBUY)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE	CHOU ROUGE* VINAIGRETTE AUX POMMES (M. MARTIN - CHARBUY)	ROSETTE - CORNICHONS
CORDON BLEU DE VOLAILLE	OMELETTE SAUCE BASILIC	SAUTE DE BŒUF SAUCE HONGROISE (WALTERLOT - DOMPIERRE S/ NIEVRE)	DOS DE COLIN SAUCE CHORON
CHOU-FLEUR	POMMES SAUTÉES	HARICOTS BEURRE	SEMIOULE BIO
YAOURT NATURE ET SUCRE	CARRÉ FONDU	CAMEMBERT BIO	PETIT SUISSE SUCRÉ
KIWI BIO	LIFÉGOIS À LA VANILLE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	POMME
lundi 20 janv	mardi 21 janv	jeudi 23 janv	vendredi 24 janv
SALADE DE PENNES AU PESTO	CÉLÉRI* RÉMOULADE (M. MARTIN - CHARBUY)	SALADE BATAVIA	POTAGE DE LÉGUMES
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	BRANDADE	RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	QUENELLES NATURES SAUCE AUX CHAMPIGNONS
CAROTTES	PARMENTIÈRE	COQUILLETES BIO	HARICOTS BEURRE
CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES	BUCHETTE CHÈVRE VACHE	EMMENTAL RAPÉ	FROMAGE BLANC BIO (FERME D'ADELE - ETROCHEY) ET SUCRE
POIRE	MOUSSE AU CHOCOLAT	BANANE BIO	CAKE À L'ORANGE ET AU CHOCOLAT (À LA FARINE BIO)
lundi 27 janv	mardi 28 janv	jeudi 30 janv	vendredi 31 janv
SALADE VERTE VINAIGRETTE À L'AIL	TARTINADE AUX ŒUFS	POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE	CRÊPE AU FROMAGE
GRATIN	HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES (GUILLET-LOUJANS)	STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE ÉCHALOTE	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON
SAVOYARD	PETITS POIS	TORTIS	ÉPINARDS À LA CRÈME
YAOURT BIO (FERME ADELE - ETROCHEY)	EDAM BIO	MIMOLETTE	VACHE QUI RIT
CLÉMENTINE	NAPPÉ CARAMEL	KIWI BIO	CRÊPE & CONFITURE DE FRAISE
lundi 03 févr	mardi 04 févr	jeudi 06 févr	vendredi 07 févr
SALADE DE PERLES	SALADE COLESRAW* (M. MARTIN - CHARBUY)	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE SALSA (M. MARTIN, CAROTTES, PAMPLEMOUSSE VINAIGRETTE AU GUACAMOLE)
POISSON PANÉ ET CITRON	SEMIOULE BIO	BŒUF SAUCE BOURGUIGNONNE (FERME PECHERY - BROSSES)	FELJOADA
HARICOTS VERTS	AUX LÉGUMES	JEUNES CAROTTES	(SAUCISSE, HARICOTS ROUGES, SAUCE TOMATEE)
PETIT SUISSE SUCRÉ	CARRÉ FONDU	TOMME NOIRE	FROMAGE DE CHÈVRE
POMME	YAOURT BRASSÉ (FERMIÈRE DE CHICHEY)	COMPOTE LACTÉE DE FRUITS	ANANAS FRAIS

lundi 10 févr	mardi 11 févr	jeudi 13 févr	vendredi 14 févr
POMELOS* ET SUCRE	TABOULÉ	CÉLÉRI* RÉMOULADE (M. MARTIN - CHARBUY)	POTAGE DE LÉGUMES
TORTELLINIS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS	PAVE DE POISSON À L'HUILE D'OLIVE	PÂTES	POULET SAUCE CURRY
SAUCE CHAMPIGNONS	GRATIN DE NAVETS	À LA BOLOGNAISE	HARICOTS BEURRE
TOMME GRISE	BRIE	EMMENTAL RAPÉ	FROMAGE BLANC ET SUCRE
YAOURT BRASSÉ AUX MYRTILLES (FERMIÈRE DE CHICHEY)	BANANE BIO	TARTE AUX POMMES	KIWI BIO
lundi 17 févr	mardi 18 févr	jeudi 20 févr	vendredi 21 févr
SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE - CORNICHONS	CAROTTES* RAPÉES VINAIGRETTE (M. MARTIN - CHARBUY)
SAUTE DE BŒUF À LA PROVENÇALE (WALTERLOT - DOMPIERRE S/ NIEVRE)	RÔTI DE DINDE SAUCE AUX POMMES	CASSOLETTE DE POISSON	OMELETTE
PETITS POIS CAROTTES	RIZ BIO	POMMES VAPEUR	ÉPINARDS À LA CRÈME
EDAM BIO	YAOURT NATURE ET SUCRE	PETIT MOULE NATURE	CRÈME ANGLAISE
POIRE	ABRICOTS AU SIROP	ORANGE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE (À LA FARINE BIO)



lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
SALADE VERTE	SALAMI - CORNICHONS	RADIS AU BEURRE	POTAGE DE LÉGUMES
SAUTE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE (HUGUIER - ARCIS/AUBE)	PÉPITES DE POISSON	BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE TEX MEX	RISOTTO BIO
POMMES SAUTÉES	RATATOUILLE	CHOUX DE BRUXELLES	AUX LÉGUMES
PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	TOMME GRISE	YAOURT NATURE & SUCRE	CARRÉ LIGUEIL
NAPPE AU CARAMEL	ORANGE	DONUTS	BANANE BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements