











Menus Bassussarry du

27-avr.-26

au

1-mai-26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	 Salade Créole	 Carottes rapées bio	Tarte aux fromages	 Chorizo	
Plat Principal	Rougail saucisse	 Penne bolognaise végétarienne	Rôti de porc au jus	poisson meunière	Férié
Accompagnement	 Riz	 Haricots plats	Haricots plats	Purée carottes pdt	
Produit laitier			Petit filous	 Petit filous	
Dessert	 Ananas	Glace Oasis		 Orange	

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

LOGOS	Viandes Françaises	Volaille Française	AOC / AOP	Produits Frais	isiné par nos soins
					
	 plat végétarien	 Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	




















Menus Bassussarry du

4-mai-26

au

8-mai-26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Carottes rapées 	Concombre et tomates vinaigrette 	Salade de pâtes 	Concombre vinaigrette 	
Plat Principal	Fish and chips 	Boulette de bœuf sauce tomate 	Sauté de poulet au curry 	Pizza blanche aux légumes 	Féié
Accompagnement	Frites 	Coquillettes 	Carottes 	Salade verte 	
Produit laitier	Yaourt nature sucré bio Baskalia 				
Dessert		Compote de pomme fraise maison 	Snickers 	Banane 	

Menu établi par les classes de CP et CE

LOGOS	Viandes Françaises 		Volaille Française 	AOC / AOP 	Produits Frais 	Préparé par nos soins 
	 plat végétarien	 Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais		





Menus Bassussarry du

11-mai-26

au

15-mai-26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Tomates vinaigrette	Œuf dur mayo	Paté Basque		
Plat Principal	 Ravioli au bœuf	Dos de merlu petits légumes et citron	 Filet de poulet sauce forestière	Férié	Fermé
Accompagnement		Courgettes sautées	 Petits pois carottes		
Produit laitier		 			
Dessert	Poires	Cake au citron vert maison	Salade de fruits frais		

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

LOGOS	Viandes Françaises		Volaille Française	AOC / AOP	Produits Frais	Insiné par nos soins
 plat végétarien		Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson Frais	 
















Menus Bassussarry du

18-mai-26

au

22-mai-26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Betteraves bio vinaigrette 	Choux fleur vinaigrette	Concombre fromage blanc 	Salade maïs surimi 	Salade grecque 
Plat Principal	Gratin de macaroni bio au saumon 	Croque brebis pesto 	Escalope de veau sauce moutarde 	Sauté de porc au curry 	Txistora 
Accompagnement		Salade verte 	Riz	Haricots plats	Semoule à la tomate
Produit laitier					
Dessert	Pomme bio 	Tiramisu chocolat maison 	Chocolat liegeois	Baskalia bio nature sucré 	Kiwi 

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

LOGOS	    Viandes Françaises		 Volaille Française		   AOC / AOP		 Produits Frais		 isiné par nos soins	
	 plat végétarien		Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)		 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		 Poisson Frais		  	



Menus Bassussarry du

25-mai-26

au

29-mai-26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre		Concombre à la crème	Toast au guacamole	Melon	Carottes rapées
Plat Principal	Férié	Beignets de calamar	Bœuf à la mexicaine	Nuggets végétarien	Boulette de bœuf bio sauce curry
Accompagnement		Semoule sauce tomate	Riz	Petits pois carottes	Frites
Produit laitier					Yaourt à boire
Dessert		Pâte de fruit	Churros	Mangue	

Menu établi par les classes de CE2, CM1 et CM2

LOGOS	 Viandes Françaises		 Volaille Française AOC / AOP		 Produits Frais		 Produits Frais	
	 ECLIC VERT plat végétarien		 Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)		 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		 Poisson Frais	















Menus Bassussarry du

1-juin-26

au

5-juin-26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre		 Melon	Salade aux croustons	 Rosette	 Pastèque
Plat Principal	Salade de pâtes jambon, œuf dur tomates	Lentilles aux petits légumes	Lasagne bolognaise	Dos de cabillaud sauce citron	Axoa de porc
Accompagnement		 	 	Carottes vichy	 Pommes rissolées
Produit laitier	Emmental		Yaourt boire	Baskalia bio vanille	
Dessert	Snicker	Roulé à la confiture		 	Fromage blanc au fraises

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

LOGOS	    Viandes Françaises		 Volaille Française	 AOC / AOP 	 Produits Frais	 isiné par nos soins
	 plat végétarien	 Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		 Poisson Frais	  



Menus Bassussarry du

8-juin-26

au

12-juin-26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Toast au chèvre	Concombre ciboulette	Tomates vinaigrette	Taboulé	Nems
Plat Principal	Steack haché	Tarte parmentière	Lomo au jus	Filet de poisson meunière	Riz cantonais
Accompagnement	Haricots beurre	Salade verte	Spaghetti	Ratatouille fraîche	
Produit laitier				Camembert	
Dessert	Melon jaune	Pêche	Mousse chocolat	Cigarette russe	Salade de fruits exotiques

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

LOGOS	Viandes Françaises		Volaille Française	AOC / AOP	Produits Frais	Insiné par nos soins
	plat végétarien	Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson Frais	




















Menus Bassussarry du



15-juin-26

au

19-juin-26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	 Chorizo	Salade maïs surimi	Asperges	 Carottes rapées bio 	 Melon
Plat Principal	 Paëlla	Aiguillettes de poulet panées maison	Saucisse de toulouse	 Nuggets végétariens	 Rôti de porc au jus
Accompagnement		 Brocolis frais	 Frites	 Courgettes sautées	Haricots verts et pommes vapeur
Produit laitier				 Tome de Pyrénées	Yaourt Baskalia bio à la framboise
Dessert	 Pastèque	 Tarte aux fraises	 Nectarines	 Pate de fruits	 

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

LOGOS	Viandes Françaises		Volaille Française	AOC / AOP	Produits Frais	Insiné par nos soins
 plat végétarien		Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	 	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	   




















Menus Bassussarry du

22-juin-26

au

26-juin-26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Salade tomates et thon	Salade emmental et croutons	Betteraves vinaigrette	Concombre maïs avocat olives	Œuf dur mayonnaise
Plat Principal	 Chipolatas grillées	 Encornet à la tomate	 Moussaka	 Hamburger	 Brocolis carbonara
Accompagnement	 Carottes vichy	 Riz	 Salade verte	 Frites	 (no text)
Produit laitier	 Camembert			 (no text)	
Dessert	 Pastèque	 Clafoutis à la framboise	 Pâtisserie	 Milk shake à la fraise	 Fraises chantilly

Menu établi par les élèves de l'Ikastola

LOGOS	 Viandes Françaises		 Volaille Française	 AOC / AOP	 Produits Frais	 (no text)
	 plat végétarien	 Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)		 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 (no text)














Menus Bassussarry du

29-juin-26

au

3-juil.-26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Mousse de canard		Toast à la sardine	 Melon	
Plat Principal	Filet de saumon en papillote	Lasagnes aux légumes soleil  	Pilons de poulet à la mexicaine 	Kébab 	Salade de riz au thon et œuf dur 
Accompagnement	Epinards à la crème	Salade verte 	Haricots plats	Frites 	
Produit laitier		Yaourt Baskalia bio nature  			Samos
Dessert	 Pêches		Eclair au chocolat	Glace Oasis	Churros

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

LOGOS	Viandes Françaises   		Volaille Française 	AOC / AOP 	Produits Frais 	isiné par nos soins 
	 plat végétarien	 Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		 Poisson Frais	   

