












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	Produit Local	Poisson Frais	Produit végétarien
							
							



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	Boulette de bœuf sauce tomate	Fish and chips	Sauté de poulet au curry	Pizza blanche aux légumes	Férié
Accompagnement	Coquillettes	Frites	Carottes	Salade verte	
Produit laitier	Yaourt nature sucré bio Baskalia				
Dessert		Compote de pomme fraise maison	Snickers	Pêche	

Menu établi par les classes de CP et CE

LOGOS				
	Viandes Françaises	Volaille Française	Produits Frais	Produits 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 curry	Férié	Fermé
Accompagnement		Courgettes sautées	 Petits pois carottes		
Produit laitier		 			
Dessert	Abricots	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
						



Menus Bassussarry du 25-mai-26 au 29-mai-26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre					
Plat Principal	Férié				
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					

Menu établi par les classes de CM1 et CM2

LOGOS					


















Menus Bassussarry du

1-juin-26

au

5-juin-26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre		 Melon	Salade aux croutons	 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	Crêpe 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)			




















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	isiné par nos soins
 plat végétarien		Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)			  



Menus Bassussarry du 22-juin-26 au 26-juin-26













	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre					
Plat Principal					
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					

Menu établi par les élèves de l'Ikastola

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



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 du 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 			
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	   

