















Menus Bassussarry du







2-mars-26

au

6-mars-26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	 Rosette	Taboulé	Betteraves vinaigrette	 Carottes rapées bio	Haricots verts vinaigrette
Plat Principal	Dos de cabillaud sauce moutarde	Clafoutis courgette, piquillos et emmental 	 Pates carbonara	Emincé de poulet au curry 	Choucroute garnie 
Accompagnement	Riz	 Salade verte		 Brocolis	
Produit laitier				 tartare	
Dessert	 Pomme bio	Orange, spéculoos	Paris brest	 Banane	 Tarte feuilletée aux abricots

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 Frais
	  			 		
	 plat végétarien	 Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	   	



Menus Bassussarry du

9-mars-26








au

13-mars-26



















	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Salade maïs surimi		Soupe de légumes		Salade au brie
Plat Principal	Blanquette de veau	Omellette au fromage	Raviolis sauce tomate	Couscous	Blanquette de poissons
Accompagnement	Carottes persillées	Salade aux croutons		Semoule et légumes couscous	Riz
Produit laitier		Emmental			
Dessert	Yaourt Baskalia bio fraise	Gateau marbré maison	Orange bio	Ananas et biscuit	Compote de pommes maison
<i>Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements</i>					
LOGOS	<p>Viandes Françaises</p>	<p>Volaille Française Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)</p>	<p>AOC / AOP Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)</p>	<p>Produits Frais Poisson Frais</p>	<p>isiné par nos soins</p>



Menus Bassussarry du 16-mars-26 au 20-mars-26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Carottes bio rapées  	Salade aux croustons 	Œuf mayonnaise	Betteraves bio en cube  	Soupe aux épinards  
Plat Principal	Filet de colin Meunière 	Haut de cuisse de poulet rôti 	Nuggets de poulet	Spaghetti bolognaise bio   	Quiche à l'emmental  
Accompagnement	Riz sauce tomate	frites 	Haricots verts	  	Salade verte 
Produit laitier	 				
Dessert	Yaourt Baskalia bio nature sucré 	Banane 	Kiwi 	Petit pot de glace bio 	Cookies au chocolat maison 

MENUS PREPARES PAR LES CLASSES DE MATERNELLE

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	   	

















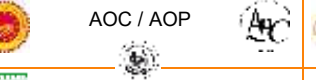









Menus Bassussarry du

23-mars-26

au

27-mars-26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Taost rillettes de sardine	Haricots verts vinaigrette	Maïs au thon	Potage vermicelle	
Plat Principal	 Sauté de bœuf Hérico 	Torsade carbonara 	Moussaka	Quiche aux deux fromages 	Moules marinière
Accompagnement	Choux fleur persillé 		 Salade verte	Mache 	 Frites
Produit laitier		Samos			Conté
Dessert	 t Baskalia bio vanille	 Pomme bio	 Tarte aux pommes maison	Flan bio vanille caramel	 Clémentines
<i>Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements</i>					
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

30-mars-26

au

3-avr.-26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Choux blanc rapé mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Carottes bio rapées	Salade maïs au thon	
Plat Principal	Sauté de porc	Cappelletti sauce au bleu	Emincé de volaille sauce aux poivrons	Boulette de bœuf bio sauce curry	Paëlla
Accompagnement	Haricots beurre		Blé bio	Brocolis	
Produit laitier			Camembert	Brebis pâte de fruit	
Dessert	Banane	Tarte feuilletée roulée au chocolat	Pommes	Gaufrette	Yaourt baskalia bio nature sucré

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
		Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)		Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	



Menus Bassussarry du

6-avr.-26

au

10-avr.-26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre		Paté de campagne	Salade emmental	Tomate maïs	
Plat Principal	Férié	Quiche au saumon	Cuisse de poulet	Tagliatelle sauce tomate	Nem au poulet
Accompagnement		Salade verte	Petits pois carottes	ECLIC VERT	Riz cantonnais
Produit laitier			Yaourt à boire		
Dessert		Salade de fruits		Beignet au chocolat	Mangue fraîche

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	BASTIDARRA	OMETA



Menus Bassussarry du 13-avr.-26 au 17-avr.-26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Œuf dur mayo		 de aux croutons dès de jambon	
Plat Principal	Saucisse	Nuggets végétal	Pique Nique	Encornets basquaise	Burger
Accompagnement	 Lentilles	 Courgettes sautées		Riz	Frites
Produit laitier				Yaourt aromatisé	
Dessert	 Pomme bio	 Tarte feuilletée		Cigarette russe	Sunday

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	Cuisiné 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 20-avr.-26 au 24-avr.-26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Betteraves en cube vinaigrette	Mousse de canard	Radis beurre	Salade maïs œuf dur	Asperges vinaigrette
Plat Principal	Torsade au bœuf 	Dos de merlu sauce moutarde	Tartiflette	Lentilles petits légumes	Lomo sauce piquillos
Accompagnement	 	Choux fleur persillé	Salade verte	Samos	Pommes fondantes
Produit laitier		 			
Dessert	nanas spéculoos	Yaourt Baskalia nature sucré	Poire	Petit pot de glace bio	Compote de pomme

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
	 plat végétarien	Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson Frais	Produit local 	Produit local

