

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

BASSUSSARRY

FEVRIER 2021

	LUNDI 01/02	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
Entrée	Salade haricots verts	Carottes râpées	Maïs/surimi	Lentilles vinaigrette	Pâté basque
Plat	Jambon blanc Coquillettes	Parmentier de canard salade	Axoa de veau Nouilles plates	Quiche aux poireaux salade	Beignets calamars Riz sauce tomate
Fromage	Fromage			Fromage	
Dessert	Entremet vanille	Ibaski chocolat	Tarte aux abricots	Petits suisses	kiwi
				PAIN AUX CÉRÉALES OU CAMPAGNE	

VACANCES	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade au brie	Taboulé	Salade de croûtons	Potage
Plat	Gratin de brocolis	Fillet de colin sauce paprika Tagliatelles	Pilon de poulet Haricots beurre	Emincé de bœuf aux olives Carottes vichy	Rôti de porc Purée
Fromage	Fromage		Fromage		
Dessert	Dessert liégeois	Pomme	Clémentines	Fromage blanc sucré	Glace

VACANCES	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Entrée	Pâté basque	Potage potimarron	Potage Dubarry	Salade aux noix	Carottes râpées
Plat	Tajine de blanc de poulet aux abricots Semoule	Chipolatas Haricots verts	Omelette aux champignons Salade	Lasagnes au saumon	Steak haché Frites
Fromage			Fromage		Fromage
Dessert	Orange	Yaourt nature sucré	Eclairs chocolat	Petits suisses sucrés	Kiwi
					PAIN AUX CÉRÉALES OU CAMPAGNE

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Entrée	Céleris rémoulade	Salade maïs	Friand	Salade verte	Saucisson
Plat	Quiche 2 fromages Salade	Spaghetti Bolognaise Fromage râpé	Escalope de veau moutarde Riz	Sauté de dinde Pommes fondantes	Dos de cabillaud Piperade
Fromage					Fromage
Dessert	Salade de fruits	Poire	Yaourt à boire	Ibaski vanille	Gâteau aux pommes

Sous réserve de modifications.



Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)
Produit Frais

Fait maison

Sans viande ni poisson

