



COLLEGE LE BASSENON

Déjeuners du lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

| SEMAINE 1 | Lundi | Logos | Mardi | Logos | Mercredi | Logos | Jeudi | Logos | Vendredi | Logos |
|-------------------|---------------------------------|-------|---------------------------------|-------|--|-------|-------------------------------------|-------|-------------------------------------|-------|
| Entrées | Carottes râpées au jus d'orange | | Salade de blé | | Betteraves et maïs | | Chou rouge aux pommes | | Terrine forestière | |
| | Endives sauce crudité | | Taboulé (semoule semi complète) | | Velouté de chou fleur | | Mousse de carottes au fromage frais | | Duo saucisson sec & ail fumé | |
| | Taboulé de chou fleur | | Salade de pommes de terre | | Salade de haricots beurre | | Radis beurre | | Pâté croûte | |
| | Salade verte | | Salade verte | | Salade verte | | Salade verte | | Salade verte | |
| Plats principaux | Escalope de dinde au jus | | Émincé de bœuf à la tomate | | Pilons de poulet aux épices | | Œufs brouillés | | Cassolette de poisson à la bisque | |
| | Filet de poisson au pesto | | Omelette | | Gratin de pâtes aux légumes frais et secs (plat complet) | | Rôti de porc au jus | | Boulettes de pois chiches et coulis | |
| Garnitures | Frites | | Purée de courge | | Boullgour | | Épinards béchamel | | Tortis semi-complètes | |
| | | | Polenta | | Poêlée de légumes | | Lentilles | | Haricots verts sautés | |
| Produits laitiers | 2 fromages à la coupe | | 2 fromages à la coupe | | 2 fromages à la coupe | | 2 fromages à la coupe | | 2 fromages à la coupe | |
| | dont 1 AOP/AOC/IGP | | dont 1 AOP/AOC/IGP | | dont 1 AOP/AOC/IGP | | dont 1 AOP/AOC/IGP | | dont 1 AOP/AOC/IGP | |
| | 2 laitages dont 1 yaourt nature | | 2 laitages dont 1 yaourt nature | | 2 laitages dont 1 yaourt nature | | 2 laitages dont 1 yaourt nature | | 2 laitages dont 1 yaourt nature | |
| Desserts | Ile flottante | | Banane chocolat | | Salade d'oranges à la fleur d'oranger | | Gâteau au yaourt au citron | | Salade de fruits à la menthe | |
| | Fromage blanc & crème de marron | | Ananas | | Salade de fruits frais | | Flan pâtissier | | Smoothie fruits frais | |
| | Compote sans sucre ajouté ARA | | Compote sans sucre ajouté ARA | | Compote sans sucre ajouté ARA | | | | Compote tous fruits | |
| | Corbeille de fruits frais | | Corbeille de fruits frais | | Corbeille de fruits frais | | Corbeille de fruits frais | | Corbeille de fruits frais | |



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Plat végétarien



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

| SEMAINE 2 | Lundi | Logos | Mardi | Logos | Mercredi | Logos | Jeudi | Logos | Vendredi | Logos |
|-------------------|---------------------------------|-------|---------------------------------|-------|--|-------|--|-------|---------------------------------|-------|
| Entrées | Chou blanc vinaigrette | | Salade de perles | | Salade de haricots verts | | Râpé de butternut vinaigrette | | Macédoine mayonnaise | |
| | Râpé de carottes jaunes | | Salade de maïs | | Rémoulade de céleri | | Endives citronnées | | Salade de cœurs de palmier | |
| | Soupe de légumes | | Potage de lentilles | | Betteraves mimosa | | Fleurettes de chou fleur sauce fromage blanc | | Velouté de légumes | |
| | Salade verte | | Salade verte | | Salade verte | | Salade verte | | Salade verte | |
| Plats principaux | Sauté de porc au curry | | Gratin de poisson à l'aneth | | Sauté de dinde label rouge IGP fermier la provençale | | Tortilla | | Navarin d'agneau | |
| | Omelette aux herbes | | Poulet à la crème | | Bolognaise provençale aux lentilles | | Saucisse brassée à l'ail | | Filet de poisson aux agrumes | |
| Garnitures | Riz | | Carottes au beurre | | Spaghetti | | Fondue de poireaux | | Purée de pommes de terre | |
| | Navets confits | | Céréales gourmandes | | Panais braisés | | Haricots rouges façon chili | | Gratin de potiron | |
| Produits laitiers | 2 fromages à la coupe | | 2 fromages à la coupe | | 2 fromages à la coupe | | 2 fromages à la coupe | | 2 fromages à la coupe | |
| | dont 1 AOP/AOC/IGP | | dont 1 AOP/AOC/IGP | | dont 1 AOP/AOC/IGP | | dont 1 AOP/AOC/IGP | | dont 1 AOP/AOC/IGP | |
| | 2 laitages dont 1 yaourt nature | | 2 laitages dont 1 yaourt nature | | 2 laitages dont 1 yaourt nature | | 2 laitages dont 1 yaourt nature | | 2 laitages dont 1 yaourt nature | |
| Desserts | Crème dessert | | Salade de fruits frais | | Salade pomme kiwi | | Pâtisserie fraîche du Chef | | Ananas | |
| | Panna cotta | | Banane confite | | Poire pochée au thé | | Cake aux pépites de chocolat | | Salade fruits frais | |
| | Compote sans sucre ajouté ARA | | Pêche au sirop léger | | Compote sans sucre ajouté ARA | | | | Compote sans sucre ajouté ARA | |
| | Corbeille de fruits frais | | Corbeille de fruits frais | | Corbeille de fruits frais | | Corbeille de fruits frais | | Corbeille de fruits frais | |



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Plat végétarien



COLLEGE LE BASSENON

Déjeuners du lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2025



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

| SEMAINE 3 | Lundi | Logos | Mardi | Logos | Mercredi | Logos | Street Food CANADA | Logos | Vendredi | Logos |
|-------------------|---|-------|------------------------------------|-------|--------------------------------------|-------|---|-------|---------------------------------|-------|
| Entrées | Jambon cornichon | | Endives aux noix | | Flan de brocoli | | Street Food CANADA | | Salade de coquillettes | |
| | Rillettes de maquereau | | Velouté poireau & pomme de terre | | Macédoine vinaigrette | | | | Taboulé | |
| | Œufs mimosa | | Radis noir vinaigrette | | Chou blanc | | | | Riz niçois | |
| | Salade verte | | Salade verte | | Salade verte | | | | Salade verte | |
| Plats principaux | Filet de poisson dieppoise | | Tajine de pois chiches Rhône/Isère | | Poulet saveur Bourgogne sauce tomate | | Saucisse à la canadienne (sauce soja, sirop d'érable, moutarde, ail, échalote, ketchup) | | Émincé de bœuf la moutarde | |
| | Quenelles gratinées | | Sauté de porc aux olives | | Omelette emmental & légumes | | Filet de cabillaud sauce à l'orange & au bleuets (myrtilles) | | Pain de poisson | |
| Garnitures | Riz | | Carottes aux épices | | Penne semi complètes | | Poutine (frites, sauce brune, cheddar) | | Épinards béchamel | |
| | Haricots plats persillés | | Semoule | | Gratin de blettes | | Wok de légumes | | Lentilles | |
| Produits laitiers | 2 fromages à la coupe | | 2 fromages à la coupe | | 2 fromages à la coupe | | 2 fromages à la coupe | | 2 fromages à la coupe | |
| | dont 1 AOP/AOC/IGP | | dont 1 AOP/AOC/IGP | | dont 1 AOP/AOC/IGP | | dont 1 AOP/AOC/IGP | | dont 1 AOP/AOC/IGP | |
| | 2 laitages dont 1 yaourt nature | | 2 laitages dont 1 yaourt nature | | 2 laitages dont 1 yaourt nature | | 2 laitages dont 1 yaourt nature | | 2 laitages dont 1 yaourt nature | |
| Desserts | Salade pomme poire à la fleur d'oranger | | Brownie surprise du Chef | | Ananas | | Cheesecake | | Salade de fruits frais | |
| | Smoothie banane | | Tarte aux pommes | | Salade de fruits frais | | Flan au sirop d'érable | | Salade d'agrumes | |
| | Compote sans sucre ajouté ARA | | | | Compote sans sucre ajouté ARA | | | | Compote sans sucre ajouté ARA | |
| | Corbeille de fruits frais | | Corbeille de fruits frais | | Corbeille de fruits frais | | Corbeille de fruits frais | | Corbeille de fruits frais | |



Poisson MSC



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Plat végétarien





COLLEGE LE BASSENON

Déjeuners du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

Déjeuners

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

| SEMAINE 4 | Lundi | Logos | Mardi | Logos | Mercredi | Logos | Jeudi | Logos | Vendredi | Logos |
|-------------------|-----------------------------------|-------|---------------------------------|-------|----------------------------------|-------|---------------------------------------|-------|--|-------|
| Entrées | Radis rondelle aux fines herbes | | Tarte au fromage | | Pomelos | | Salade de tortis | | Cèleri, fromage blanc et moutarde l'ancienne | |
| | Chou rouge | | Cake aux légumes | | Endives & noix | | Haricots rouges et maïs | | Carottes persillées | |
| | Salade verte, croustons & œuf dur | | Pain perdu salé | | Salade d'épinards frais emmental | | Salade de boulgour aux petits légumes | | Velouté de betteraves à la crème | |
| | Mâche | | Salade verte | | Salade verte | | Salade verte | | Salade verte | |
| Plats principaux | Gratin de poisson | | Sauté de canard au miel | | Jambon grillé | | Émincé de veau à la tomate | | Curry de lentilles | |
| | Œufs durs gratinés | | Filet de colin pané | | Falafels et coulis | | Omelette roulée | | Poulet au thym | |
| Garnitures | Purée de brocoli | | Chou fleur béchamel | | Endives caramélisées | | Haricots plats persillés | | Riz | |
| | Petit épeautre | | Flageolets | | Blé | | Pomme vapeur | | Gratin de poireaux | |
| Produits laitiers | 2 fromages à la coupe | | 2 fromages à la coupe | | 2 fromages à la coupe | | 2 fromages à la coupe | | 2 fromages à la coupe | |
| | dont 1 AOP/AOC/IGP | | dont 1 AOP/AOC/IGP | | dont 1 AOP/AOC/IGP | | dont 1 AOP/AOC/IGP | | dont 1 AOP/AOC/IGP | |
| | 2 laitages dont 1 yaourt nature | | 2 laitages dont 1 yaourt nature | | 2 laitages dont 1 yaourt nature | | 2 laitages dont 1 yaourt nature | | 2 laitages dont 1 yaourt nature | |
| Desserts | Éclair | | Ananas | | Poire chocolat | | Salade de fruits frais | | Crème dessert vanille | |
| | Flan pâtissier au citron du Chef | | Smoothie fruits frais | | Pomme aux amandes | | Banane au caramel | | Flan caramel du Chef | |
| | Corbeille de fruits frais | | Compote sans sucre ajouté ARA | | Compote sans sucre ajouté ARA | | Cocktail de fruits au sirop léger | | Compote sans sucre ajouté ARA | |
| | Corbeille de fruits frais | | Corbeille de fruits frais | | Corbeille de fruits frais | | Corbeille de fruits frais | | Corbeille de fruits frais | |

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Plat végétarien

