



# COLLEGE LE BASSENON

Déjeuners du lundi 7 avril au vendredi 11 avril 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	Salade de riz		Radis noir et pommes râpés		Pamplemousse		Chou rouge aux pommes		Œufs durs mayonnaise	
	Houmous de pois chiches		Cœurs de palmier & maïs		Salade de céleri branche & pomme		Coleslaw		Rillettes de maquereau au citron	
	Salade de perles au chorizo		Endives aux noix		Chou fleur vinaigrette		Soupe de légumes & vermicelles		Terrine de campagne Bressane	
	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Tajine de dinde aux abricots secs		Bolognaise petits légumes frais et secs		Pilons de poulet marinés		Rôti de veau au jus		Pain de poisson et coulis	
	Œufs brouillés		Crumble de poisson		Boulettes de pois chiches		Omelette aux herbes		Escalope de porc aux herbes	
Garnitures	Légumes tajine		Macaroni semi complètes		Boulgour sauce tomate		Épinards béchamel		Pommes au four	
	Semoule semi complète		Carottes braisées		Embeurré de chou		Petits pois		Haricots beurre persillés	
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 d'oranges la cannelle		Liégeois		Compote sans sucre ajouté ARA		Gâteau surprise du Chef au citron		Ananas	
	Poire coco		Fromage blanc aux pépites de chocolat		Abricots au sirop léger		Far breton du Chef		Banane chocolat	
	Compote sans sucre ajouté ARA		Compote sans sucre ajouté ARA		Pomme caramélisée				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



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	Street Food Inde	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Taboulé		Salade d'épinards frais mimolette		Mousse de betteraves au fromage frais				Salade composée	
	Salade de pommes de terre ciboulette		Carottes râpées		Chou fleur ravigote				Radis noir sauce yaourt & moutarde	
	Salade de maïs		Émincé de chou blanc au sésame		Salade composée				Velouté de légumes	
	Salade verte		Salade verte		Salade verte				Salade verte	
Plats principaux	Filet de poisson à la Bordelaise		Émincé de bœuf créole (céleri, oignon, ail, concentré tom, vinaigre, curcuma, cumin)		Escalope de porc sauce charcutière					Tacos du Chef haricots rouges et maïs
	Omelette au fromage		Cassolette de poisson à la provenale		Quenelles sauce tomate				Tortilla aux pommes de terre	
Garnitures	Fondue de courgettes (selon météo)		Coquillettes		Gratin de pommes de terre				Galette tacos	
	Polenta		Fondue de poireaux		Haricots verts sautés à l'ail				Poêlée de légumes	
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 d'ananas à la menthe		Moelleux chocolat		Salade d'oranges				Crème dessert chocolat	
	Pamplemousse		Tarte aux fruits		Salade de fruits frais				Flan nappé	
	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	

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 21 avril au vendredi 25 avril 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	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées										
Plats principaux										
Garnitures										
Produits laitiers										
Desserts										

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 28 avril au vendredi 2 mai 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 \*

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées										
Plats principaux										
Garnitures										
Produits laitiers										
Desserts										

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

