

Collège Le Bassenon

Déjeuners du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2026

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			Radis				Concombre à l'aneth		Rosette	
			Salade de courgettes à la mimolette				Salade de courgette & fêta		Rillettes de maquereau	
			Salade de tomate & basilic				Tomate vinaigrette		Œufs mimosa	
			Salade verte				Salade verte		Salade verte	
Plats principaux			Bolognaise au bœuf				Filet de poisson crème citron		Poulet Yassa (moutarde, oignon, ail, citrons jaune & vert) (Egalim EE)	
			Bolognaise lentilles et légumes				Rôti de porc au jus (CE2)		Omelette roulée	
Garnitures			Penne semi complètes				Gratin d'aubergine à la tomate		Blé	
			Fondue de courgettes				Semoule semi complète		Épinards à la crème	
Produits laitiers			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	
			2 laitages dont 1 yaourt nature				2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature	
Desserts			Panna Cotta coco				Tarte aux pommes		Salade fruits frais	
			Liégeois				Quatre quarts au citron		Pastèque	
			Compote sans sucre ajouté ARA						Compote sans sucre ajouté ARA	
			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





Collège Le Bassenon

Déjeuners du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2026

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	Carottes râpées		Brunoise courgette et tomate				Mousse de carottes au curry		Lentilles vertes Isère vinaigrette	
	Salade de tomate et oignon rouge		Cèleri mayo curry				Betteraves vinaigrette		Taboulé	
	Pomelos		Salade composée				Salade de petits pois, fêta et zeste de citron		Salade de coquillettes	
	Salade verte		Salade verte				Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Filet de poisson au basilic		Gigot de lapin à la moutarde				Quenelles gratinées sauce tomate		Émincé de bœuf au paprika	
	Saucisse brassée à l'ail		Curry de pois chiches Rhône/Isère				Sauté de porc sauce charcutière (CE2)		Cassoulette de poisson à la provençale	
Garnitures	Frites		Gratin de courgettes				Riz		Carottes au beurre	
	-		Boullgour façon pilaf				Navets glacés au miel		Petit épeautre	
Produits laitiers	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	
	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	Poire au chocolat		Far aux pruneaux				Ananas		Salade de fruits frais	
	Pomme au four		Fondant chocolat				Salade de fruits frais		Smoothie fruits frais	
	Compote sans sucre ajouté ARA						Cocktail de fruits au sirop léger		Dés de pêche au sirop léger	
	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





Collège Le Bassenon

Déjeuners du lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre 2026

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	Salade de radis aux fines herbes		Salade de pommes de terre ciboulette				ANIMATION		Tomates et olives noires	
	Carottes râpées		Boulgour en salade						Radis	
	Chou blanc émincé		Houmous rose						Concombre tzatziki	
	Salade verte		Salade verte				Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Tacos haricots rouges et maïs		Sauté d'agneau aux 4 épices				Porc		Crumble de poisson	
	Jambon grillé		Filet de poisson meunière				Œufs		Œufs durs gratinés	
Garnitures	Galette de blé à garnir		Ratatouille				féculents		Purée de brocolis	
	Fondue de poireaux		Poêlée de pois chiches aux légumes				légumes		Coquillettes	
Produits laitiers	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	
	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	Beignet		Pastèque						Crème dessert vanille	
	Semoule au lait vanillé		Salade de fruits frais						Flan caramel du Chef	
	Corbeille de fruits frais		Pomme au four						Compote sans sucre ajouté ARA	
			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





Collège Le Bassenon

Déjeuners

du lundi 21 septembre

au

vendredi 25 septembre 2026

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

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Melon (selon météo)		Salade de pommes de terre & cervelas				Concombre au fromage blanc		Rillettes de sardines	
	Cèleri râpé citronné		Salade de haricots rouges				Radis et pomme râpés		Œufs durs mayonnaise	
	Salade de tomate et maïs		Salade de riz				Carottes râpées à l'orange		Jambon cornichon	
	Salade verte		Salade verte				Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Tajine de pois chiches & légumes (carottes, courgettes, navets)		Émincé de porc aux olives (CE2)				Gratin de poisson aneth citron		Dinde façon basquaise (Egalim EE)	
	Tajine de poisson		Omelette aux herbes				Foie à l'échalote		Bolognaise égrené de pois et légumes	
Garnitures	Semoule semi complète		Carottes persillées				Haricots verts sautés l'ail		Boulgour	
	Courgettes braisées		Flageolets				Lentilles vertes Isère		Aubergines braisées	
Produits laitiers	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	
	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	Liégeois		Salade de fruits frais				Marbré		Ananas	
	Flan du Chef chocolat		Compotée de fruits crus				Moelleux fromage blanc, abricots & romarin		Smoothie aux fruits frais	
	Abricots au sirop léger		Poire aux amandes						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



Pât végétarien



Produit végétarien