



Collège Le Bassenon

Déjeuners du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 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	Courgettes râpées		Tarte à la tomate				Radis		Velouté de légumes à la crème	
	Endives aux noix		Bruschetta				Dernière tomate basilic		Courgettes mimosa	
	Taboulé de chou fleur		Cake olive emmental				Concombre au fromage blanc		Salade de petits pois, fêta et zeste de citron	
	Salade verte		Salade verte				Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Pilons de poulet tex mex (Egalim EE)		Émincé de bœuf aux oignons				Œufs brouillés		Cassolette de poisson à la provençale	
	Filet de poisson aux agrumes		Omelette				Longe de porc confite (CE2)		Falafels fèves & menthe	
Garnitures	Macaronis semi complêts		Carottes au beurre				Épinards à la crème		Écrasé de pommes de terre	
	Haricots verts persillés		Haricots blancs à la tomate				Polenta crémeuse		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	
	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	Ile flottante		Banane choco coco				Chou vanille		Salade fruits frais	
	Liégeois		Ananas				Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat		Smoothie fruits frais	
	Compote sans sucre ajouté ARA		Abricots au sirop léger						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





Collège Le Bassenon

Déjeuners du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 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	 i	Logos
Entrées	Salade de tomate au pesto		Salade de blé				Macédoine mayonnaise		LE GRAND REPAS	
	Concombre au yaourt		Salade de pâtes semi complètes				Crème de butternut au lait de coco			Chou chinois au sésame
	Coleslaw	 	Crème de pois cassés				Poireaux vinaigrette	 		Carottes et potimarron râpés
	Salade verte	 	Salade verte	 			Salade verte	 		Salade de radis aux fines herbes
Plats principaux	Dinde à la normande (Egalim EE)		Plein filet pané				Rougail de poulet (Egalim EE)			
	Omelette à la mexicaine (haricots rouges, tomates, maïs ...)		Francfort fumées (CE2)				Quenelles au coulis			poisson
Garnitures	Frites		Purée de potiron				Riz pilaf			
	Légumes à la mexicaine		Petit épeautre				Chou fleur béchamel			
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	  		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	Crème dessert chocolat		Salade de fruits frais				Salade d'ananas à la menthe			
	Flan vanille		Pamplemousse				Salade de fruits frais			
	Pêches 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

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 12 octobre au vendredi 16 octobre 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	Taboulé de boulgour		Rémoulade de radis noir				Animation		Pain perdu salé au jambon	
	Salade de pâtes		Salade de tomate et concombre						Cake légumes et fromage	
	Salade de maïs		Chou blanc & croutons						Quiche au thon	
	Salade verte		Salade verte				Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Filet de poisson à la bisque		Poêlée de pois chiches à l'orientale				porc		Sauté de bœuf à la tomate	
	Brouillade d'œufs		Sauté de dinde à la tomate (Eglim EE)						Tajine de poisson	
Garnitures	Haricots beurre		Semoule semi complète				légumes		Haricots rouges à la cubaine (oignon, paprika, vinaigre balsamique, poivrons, cumin, ail)	
	Polenta crémeuse		Légumes couscous (carottes, courgettes, courge, navet)				féculents		Carottes 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	Salade d'agrumes		Fromage blanc crème de marron				pâtisserie		Salade de fruits frais	
	Banane au chocolat		Panna cotta caramel						Salade d'oranges à la fleur d'oranger	
	Compote sans sucre ajouté ARA		Pêche au coulis						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





Collège Le Bassenon

Déjeuners du lundi 19 octobre au vendredi 23 octobre 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 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

