



GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1
Du 06/01/2025 au 10/01/2025

Menu tradition

	Lundi	<p>Carottes Bio locales - Vinaigrette Sauté de porc - Sauce diable /Marmite de poisson blanc - Sauce diable Semoule Bio Crème dessert à la vanille *</p>	
	Mardi	<p>Potage de potimarron Poisson pané 100 % filet MSC Épinards à la béchamel Pommes de terre Bio vapeur Orange Bio *</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Omelette Bio à l'emmental Bio Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Compote pomme Bio *</p>	
	Vendredi	<p>Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59) Bolognaise de boeuf /Bolognaise de légumes et lentilles Bio Coquillettes Bio emmental Bio râpé Galette des rois frangipane *</p>	

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1
Du 13/01/2025 au 17/01/2025

Menu tradition



Lundi	<p>Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail Gratin de gnocchis au potimarron et fromage à raclette 🇫🇷 Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🇫🇷 *</p>	
Mardi	<p>Carottes Bio locales râpées 🇫🇷 - Vinaigrette à l'orange Sauté de poulet 🇫🇷 - Sauce champignons frais /Fricassée de colin MSC 🇫🇷 - Sauce champignons frais Petits pois, navets et pommes de terre fraîches locales 🇫🇷 🇫🇷 Ile flottante - Crème anglaise *</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Velouté de poireaux du Ternois (62) 🇫🇷 🇫🇷 Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷 /Beignets de calamars à la romaine Gratin dauphinois Camembert Bio 🇫🇷 *</p>	
Vendredi	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🇫🇷 Croustade de volaille 🇫🇷 🇫🇷 /Croustade de légumes 🇫🇷 Pomme HVE 🇫🇷 *</p>	



GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 20/01/2025 au 24/01/2025

Menu tradition



	Lundi	<p>Velouté aux champignons frais 🇫🇷 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce aux oignons /Quenelles nature - Sauce aux oignons Haricots verts Bio persillés 🇫🇷 Pommes de terre Bio vapeur 🇫🇷 Liégeois vanille *</p>	
	Mardi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Croq fromager - Sauce italienne Macaronis Bio 🇫🇷 Fruit de saison *</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette Fricassée de colin MSC 🇫🇷 - Sauce Tandoori Riz d'or Bio 🇫🇷 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *</p>	
	Vendredi	<p>Potage carotte BIO et poire 🇫🇷 Sauté de poulet 🇫🇷 - Sauce paprika /Marmite de poisson blanc 🇫🇷 - Sauce paprika Purée de butternut et pommes de terre Gâteau au chocolat et zestes d'orange du chef (farine Bio) 🇫🇷 *</p>	

🇫🇷 Plat signature 🇫🇷 Origine France 🇫🇷 Bio 🇫🇷 Produit labellisé 🇫🇷 Régional

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1
Du 27/01/2025 au 31/01/2025





















Menu tradition

	<p>Lundi</p>	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade Emincé végétal de pois Bio - Sauce niçoise Mini penne - emmental Bio râpé Fruit de saison *</p>	
	<p>Mardi</p>	<p>Salade batavia - Vinaigrette Gratin de pommes de terre BIO aux lardons de porc façon tartiflette /Gratin de pommes de terre Bio au fromage à raclette Yaourt aromatisé *</p>	
	<p>Mercredi</p>		
	<p>Jeudi</p>	<p>Potage façon cultivateur Rôti de dinde - Façon tajine /Fricassée de colin MSC - Façon tajine Semoule Bio Crêpe sucrée *</p>	
	<p>Vendredi</p>	<p>Fiamiche aux oignons du Ternois du chef (farine Bio) Poisson blanc meunière MSC Chou fleur CE2 et pommes de terre Bio béchamel Banane Bio *</p>	

GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 03/02/2025 au 07/02/2025

Menu tradition

	Lundi	<p>Saucisse de Strasbourg, saucisson  /Bâtonnets de fromage</p> <p>Haricots lingots du Nord Label Rouge   - Sauce tomate</p> <p>Pommes de terre Bio vapeur </p> <p>Saint Môret Bio </p> <p>Salade de fruits frais *</p>	
	Mardi	<p>Carottes Bio locales et céleri râpés  </p> <p>Croziflette au fromage </p> <p>Yaourt arôme de la Ferme des Anneaux </p> <p>*</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Soupe à l'oignon </p> <p>Sauté de boeuf  - Sauce aux herbes</p> <p>/Marmite de poisson blanc  - Sauce aux herbes</p> <p>Carottes et pommes de terre fraîches locales </p> <p>Fian au chocolat *</p>	
	Vendredi	<p>Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette au citron confit</p> <p>Pain pita - Lamelles kebab poulet - Sauce blanche</p> <p>/Pain pita - Émincé végétal de pois Bio  - Sauce blanche</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Amygdalopita (farine Bio)  </p> <p>*</p>	