















GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 24/02/2025 au 28/02/2025

Menu tradition

| | | | |
|--|----------|---|---|
|  | Lundi | <p>Velouté de butternut   Jambon blanc Label Rouge  /Bâtonnets de fromage Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches  Crème dessert au chocolat *</p> |  |
| | Mardi | <p>Céleri râpé - Sauce rémoulade Croq fromager - Sauce tomate Torsades Bio  Salade de fruits frais *</p> | |
| | Mercredi | | |
| | Jeudi | <p>Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Hachis Parmentier de boeuf  /Parmentier de lentilles BIO et légumes à la tomate  Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59)  *</p> | |
| | Vendredi | <p>Flamiche aux poireaux (farine Bio)  Fricassée de colin MSC  - Sauce aux quatre épices Riz Bio créole  Banane Bio  *</p> | |

GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1
Du 03/03/2025 au 07/03/2025

Menu tradition

Velouté d'**endives** de la ferme du Mélançois (59)
 Rôti de dinde - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Omelette nature - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Haricots verts Bio persillés
 Pommes de terre vapeur
Camembert Bio
 *

Carottes Bio locales râpées - Vinaigrette ciboulette
 Gratin de gnocchis à la provençale
 Pomme HVE
 *

Rosette
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Poisson pané 100 % filet MSC
 Ratatouille
Semoule Bio
 Yaourt aromatisé
 *

Soupe de pois cassés
 Sauté de porc - Sauce Blackwell
 /Quenelles nature - Sauce Blackwell
 Pommes de terre rissolées
 Gâteau au chocolat du chef (**farine Bio**)
 *

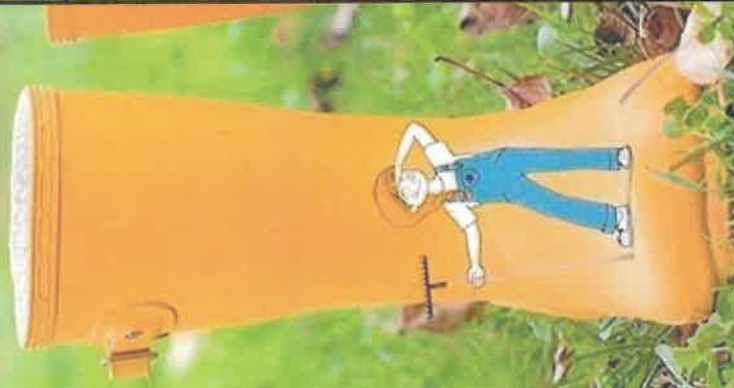
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



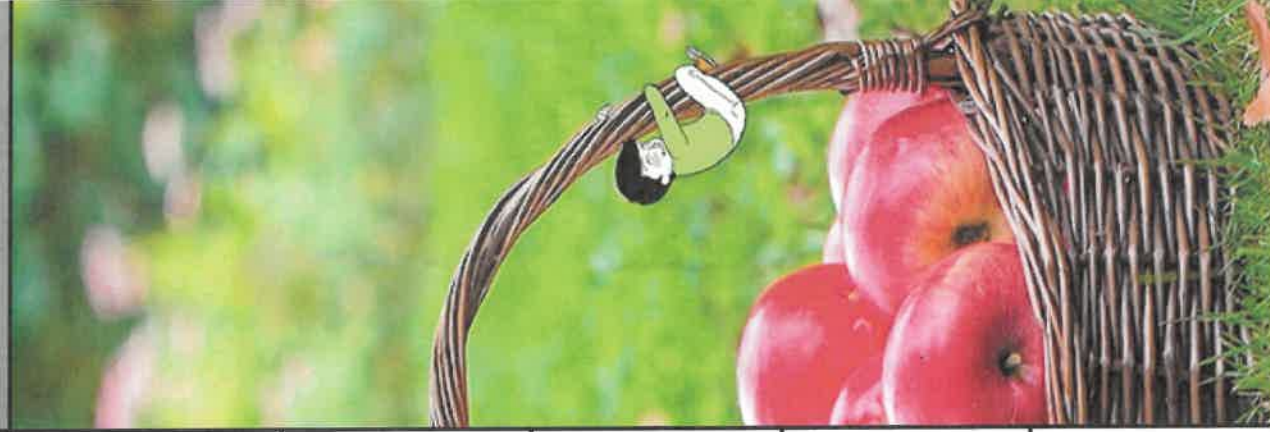
GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 10/03/2025 au 14/03/2025

Menu tradition



| | |
|----------|---|
| Lundi | <p>Carottes Bio Locales râpées - Vinaigrette au citron</p> <p>Sauté de poulet - Sauce champignons frais</p> <p>/Émincé végétal de pois Bio - Sauce champignons frais</p> <p>Penne Bio </p> <p>emmental Bio râpé </p> <p>Orange Bio </p> <p>*</p> |
| Mardi | <p>Potage chorba</p> <p>Waterzoi de colin </p> <p>Riz Bio Pilaf </p> <p>Ile flottante - Crème anglaise</p> <p>*</p> |
| Mercredi | |
| Jeudi | <p>Velouté de courgettes au fromage fondu </p> <p>Bouchées mozzarella tomate</p> <p>Gratin de carottes et pommes de terre </p> <p>Kiwi Bio </p> <p>*</p> |
| Vendredi | <p>Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote</p> <p>Rôti de porc - Sauce aux airelles</p> <p>/Marmite de poisson blanc - Sauce aux airelles</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Crumble pommes fruits rouges </p> <p>*</p> |



GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 17/03/2025 au 21/03/2025

Menu tradition



| | |
|----------|--|
| Lundi | <p>Céleri râpé - Sauce rémoulade Crêpinette de porc - Sauce au jus /Nuggets végétarien de blé</p> <p>Haricots lingots du Nord Label Rouge 🇫🇷 - Sauce tomate</p> <p>Pommes de terre BIO vapeur 🇫🇷</p> <p>Fromage blanc Bio de la ferme Jean ean 🇫🇷 - , sucre vergeoise *</p> |
| Mardi | <p>Potage façon cultivateur</p> <p>Émincé végétal de pois Bio 🇫🇷 - Sauce provençale</p> <p>Coquillettes Bio 🇫🇷</p> <p>Flan nappé caramel *</p> |
| Mercredi | |
| Jeudi | <p>Velouté aux champignons frais 🇫🇷</p> <p>Émincé de porc local 🇫🇷 - Sauce au curry</p> <p>/Fricassée de colin MSC 🇫🇷 - Sauce au curry</p> <p>Boughour Bio 🇫🇷</p> <p>Gouda Bio 🇫🇷 *</p> |
| Vendredi | <p>Goyère à l'emmental et comté 🇫🇷</p> <p>Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷</p> <p>Épinards à la béchamel</p> <p>Pommes de terre BIO vapeur 🇫🇷</p> <p>Banane 🇫🇷 *</p> |



GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1
Du 24/03/2025 au 28/03/2025

Menu tradition

















| | |
|----------|--|
| Lundi | <p>Carottes Bio locales râpées 🇫🇷 - Vinaigrette à l'orange Sauté de poulet 🇫🇷 - Sauce façon blanquette /Fricassée de colin MSC 🇫🇷 - Sauce façon blanquette Riz Bio créole 🇫🇷 Liégeois chocolat *</p> |
| Mardi | <p>Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🇫🇷 Marmite de poisson blanc 🇫🇷 - Sauce Tandoori Purée de chou fleur et pommes de terre 🇫🇷 Pomme HVE 🇫🇷 *</p> |
| Mercredi | |
| Jeudi | <p>Soupe douceur à la tomate 🇫🇷 Omelette Bio au fromage Bio 🇫🇷 - Sauce ketchup Coquillettes Bio 🇫🇷 Yaourt aromatisé *</p> |
| Vendredi | <p>Salade d'endives de la ferme du Mélantois (59) 🇫🇷 - Vinaigrette au miel et ketchup Sauté de boeuf 🇫🇷 - Sauce au pain d'épices /Fricassée de colin MSC 🇫🇷 - Sauce au pain d'épices Frites des Hauts de France 🇫🇷 Tarte au sucre (farine Bio) 🇫🇷 *</p> |



GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1
Du 31/03/2025 au 04/04/2025

Menu tradition



| | |
|----------|---|
| Lundi | <p>Potage de carottes Bio locales  </p> <p>Bâtonnets de fromage</p> <p>Pommes de terre boulangères locales </p> <p>Fruit de saison *</p> |
| Mardi | <p>Céliéri râpé - Sauce rémoulade</p> <p>Spaghetti Bio  - Sauce Arrabiata</p> <p>/Spaghetti Bio  - Sauce arrabiata (Thon)</p> <p>Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des anneaux </p> <p>*</p> |
| Mercredi | |
| Jeudi | <p>Boulettes de boeuf  - Façon tajine</p> <p>/Bouchées de soja - Façon tajine</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Edam Bio </p> <p>Banane *</p> |
| Vendredi | <p>Pizza au fromage (farine Bio)  </p> <p>Fricassée de colin MSC  - Sauce cotriade</p> <p>Riz Bio Pilaf </p> <p>Compote pomme Bio </p> <p>*</p> |

