

GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 01/09/2025 au 05/09/2025

Menu tradition



Lundi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce espagnole Fricassée de poisson MSC - Sauce espagnole Coquillettes Bio emmental Bio râpé Salade de fruits frais *
Mardi	Jus de pommes Paupiette de veau - Sauce à la moutarde à l'ancienne Bouchées de légumes - Sauce à la moutarde à l'ancienne Haricots verts Bio persillés Pommes de terre Bio vapeur Crème dessert au chocolat *
Mercredi	
Jeudi	Salade batavia - Vinaigrette Caesar Omelette à l'emmental Bio Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Fruit de saison *
Vendredi	Concombre - Sauce bulgare Marmite de poisson - Sauce curry, carottes (poisson / végétarien) Semoule Bio Cake aux pêches (farine Bio) *



GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 08/09/2025 au 12/09/2025

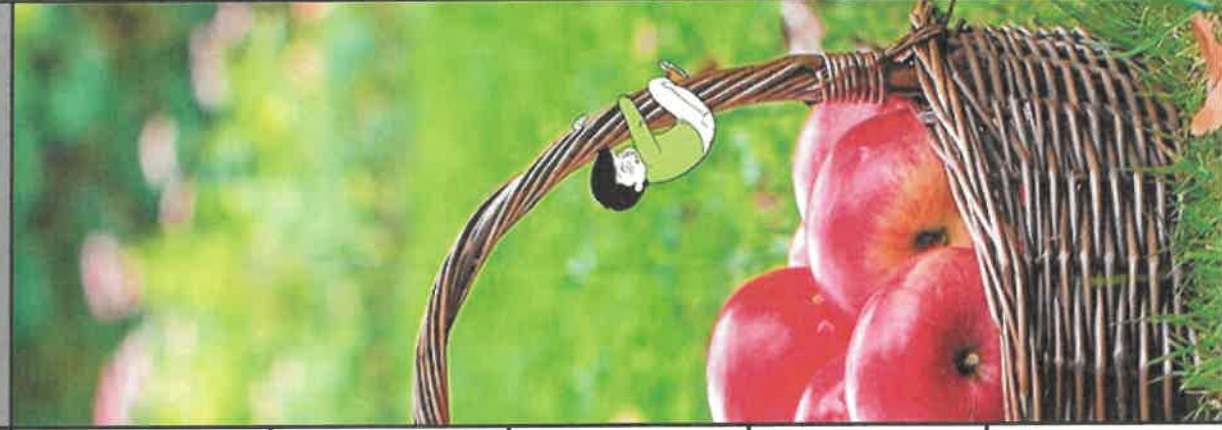
Menu tradition

	Lundi	Betteraves Bio  - Vinaigrette Sauté de porc  - Sauce au miel et aux épices /Fricassée de poisson MSC  - Sauce au miel et aux épices Purée de carottes fraîche Bio  et pommes de terre  Yaourt nature sucré de la ferme des Anneaux (Avelin)  *	
	Mardi	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce ketchup Riz Bio  aux petits légumes  Camembert Bio de Vendeville   * *	
	Mercredi		
	Jeudi	Taboulé estival (semoule Bio)  Poisson blanc meunière MSC  Gratin de chou-fleur et pommes de terre Bio  Ile flottante - Crème anglaise *	
	Vendredi	Feuilleté chorizo, potiron  /Feuilleté potiron   Bolognaise de boeuf  /Bolognaise de thon  Spaghetti Bio  Fruit de saison *	

GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 15/09/2025 au 19/09/2025

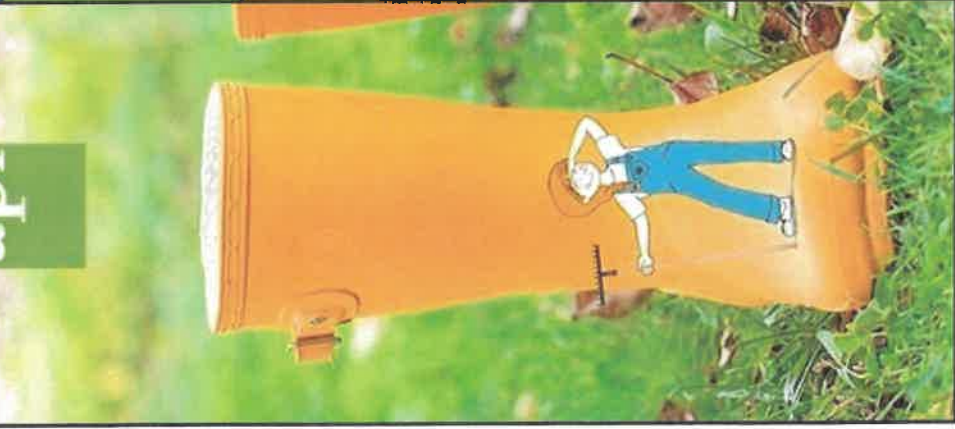
Menu tradition

	Lundi	Carottes Bio râpées (Bio) - Vinaigrette aux fines herbes (Bio) Chipolatas (Bio) /Filet de poisson pané MSC (Bio) Lingots du Nord Label Rouge à la tomate (Bio) Pommes de terre BIO vapeur (Bio) Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean (Bio) - , sucre vergeoise *	
	Mardi	Tomates - féta - Vinaigrette Fricassé de saumon (Bio) - Sauce cotriade Riz Bio Pilaf (Bio) Fruit de saison *	
	Mercredi		
	Jeudi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Pastasotto aux courgettes et fromage Mousse au chocolat au lait *	
	Vendredi	Salade d'endives de la ferme du Mélantois (59) (Bio) - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Sauté de poulet (Bio) - Sauce aux oignons /Marmite de poisson (Bio) - Sauce aux oignons Purée de potiron et pommes de terre (Bio) Tarte au sucre du chef (farine Bio) (Bio) *	

GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 22/09/2025 au 26/09/2025

Menu tradition

	Lundi	
Duo de carottes râpées - Vinaigrette Encornets 🍷 - Sauce provençale Riz Bio créole 🍷 Crème dessert à la vanille *	Lundi	
Concombre - Sauce bulgare Crousti fromager Gratin de brocolis et pommes de terre Bio 🍷 Fruit de saison *	Mardi	
Tomates et mozzarella - Vinaigrette au basilic Lasagnes moelleuses de boeuf du chef 🍷 /Lasagnes au thon 🍷 Gâteau chocolat-amanes façon torta caprese (farine Bio) 🍷 *	Mercredi	
Laitue - Vinaigrette Émincé de porc 🍷 - Sauce au Maroilles AOP 🍷 /Fricassée de poisson MSC 🍷 - Sauce au Maroilles AOP 🍷 Pommes de terre sautées Gouda Bio 🍷 *	Jeudi	
	Vendredi	

GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 29/09/2025 au 03/10/2025

Menu tradition

Betteraves Bio - Vinaigrette

Cordon bleu de dinde

/Filet de poisson pané MSC

Gratin dauphinois (pommes de terre locales)

Fruit de saison *

Chou blanc râpé - Sauce mayonnaise au curry

Gnocchis HVE, piperade, mozzarella

Yaourt aromatisé *

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

