

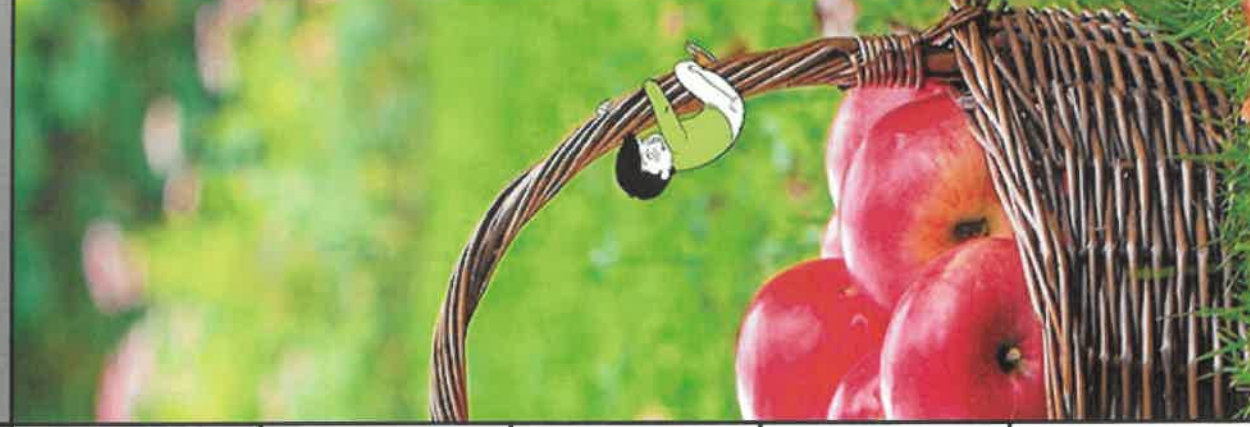
GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 02/03/2026 au 06/03/2026

Menu tradition



Lundi	Céleri râpé 🍷 - Sauce rémoulade Merguez grillée - Sauce raz el hanout /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce raz el hanout Semoule Bio 🌿 Camembert Bio de Vendeville 🌿 🍷 *
Mardi	Betteraves Bio 🌿 - Vinaigrette Sauté de porc 🍷 🇫🇷 - Sauce paprika /Émincé végétal au pois 🌿 - Sauce paprika Purée de carottes Bio et pommes de terre 🌿 🍷 Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean 🌿 🍷 *
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Lasagnes aux lentilles Bio et julienne de légumes 🌿 🍷 Banane Bio 🌿 *
Vendredi	Potage façon cultivateur 🍷 Filet de poisson pané MSC 🐟 Gratin de chou fleur frais et pommes de terre locales 🍷 Tarte au sucre du chef (farine Bio) 🌿 🍷 *



GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Menu tradition

	Lundi	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette Sauté de poulet  - Sauce au Maroilles AOP  /Quenelles nature - Sauce au Maroilles AOP  Haricots verts Bio persillés  Pommes de terre BIO vapeur  Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux  *	
	Mardi	Velouté d'endives de la ferme du Mélandois (59)  Filet de limande MSC - Sauce curry, carottes Riz Bio Pilaf  Pomme HVE  *	
	Mercredi		
	Jeudi	Soupe de pois cassés  Omelette Bio à l'emmental Bio   Pommes de terre cubes risolées Sauce ketchup Yaourt aromatisé *	
	Vendredi	Pizza au fromage (farine Bio)   Bolognaise de boeuf   /Bolognaise de lentilles Bio  Spaghetti Bio  emmental Bio râpé  Kiwi Bio  *	

GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Menu tradition



Lundi	Salade d'endives de la ferme du Mélantois (59)  - Vinaigrette Caesar Paupiette de veau  - Sauce au jus /Nuggets végétarien de blé Gratin dauphinois (pommes de terre Bio)  Salade de fruits frais *
Mardi	Velouté de champignons frais Marmite de poisson MSC  - Sauce à la moutarde à l'ancienne Mini penne  Gouda Bio  *
Mercredi	
Jeudi	Betteraves Bio  - Vinaigrette Cassoulet façon feijoada végétarienne Riz Bio Pilaf  Ile flottante - Crème anglaise *
Vendredi	Carotte Bio Locale et chou local râpé, mayonnaise  Chipolatas locales  /Poisson blanc meunière MSC  Ragoût de pommes de terre Bio aux oignons  Pudding aux pépites de chocolat  *



GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 23/03/2026 au 27/03/2026

Menu tradition



Lundi	Velouté de poireaux du Ternois (62) 🇫🇷 🇫🇷 Sauté de dinde 🇫🇷 - Sauce colombo /Fricassée de poisson MSC 🇫🇷 - Sauce colombo Semoule Bio 🇫🇷 Saint Môret Bio 🇫🇷 *
Mardi	Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce rémoulade Filet de poisson pané MSC 🇫🇷 Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches 🇫🇷 Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin) 🇫🇷 *
Mercredi	
Jeudi	Salade d'endives de la ferme du Mélantois (59) 🇫🇷 - Vinaigrette Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 /Omelette Bio à l'emmental Bio 🇫🇷 🇫🇷 Frites des Hauts de France 🇫🇷 Sauce tartare Flan nappé caramel *
Vendredi	Flamiche aux oignons du Ternois (Farine Bio) 🇫🇷 🇫🇷 Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella 🇫🇷 Pomme HVE 🇫🇷 *



GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Menu tradition

	Lundi Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange Fricassé de saumon  - Sauce à l'oseille Fusilli Bio  emmental Bio râpé  Kiwi Bio  *	
	Mardi Soupe douceur à la tomate  Sauté de porc  - Sauce Blackwell /Crousti fromager Haricots verts Bio persillés  Pommes de terre BIO vapeur  Liégeois vanille *	
	Jeudi Velouté de chou fleur  Bouchées mozzarella tomate basilic Riz Bio à la sénégalaise  Yaourt sucré *	
	Vendredi	