










# GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1



Du 27/04/2026 au 01/05/2026

Menu tradition

	<p>Lundi</p>	<p><b>Carottes</b> râpées Bio  - Vinaigrette à l'orange                  Sauté de <b>volaille</b>  - Sauce romarin                  /Marmite de poisson MSC  - Sauce romarin                  Pommes de terre rissolées  <b>Gouda Bio</b>  *</p>	
	<p>Mardi</p>	<p>Concombre - Sauce bulgare                  Bouchées mozzarella tomate basilic                  Ratatouille  <b>Semoule Bio</b>                   Pomme HVE  *</p>	
	<p>Mercredi</p>		
	<p>Jedi</p>	<p>Laitue - Vinaigrette au ketchup                  Raviolis au boeuf à la sauce tomate                  /Raviolis aux légumes                  Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin)  *</p>	
	<p>Vendredi</p>		

**GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1**  
**Du 04/05/2026 au 08/05/2026**

Menu tradition

Salade batavia - Vinaigrette  
 Pain Hot dog - **Saucisse** de Strasbourg  - Cheddar  
 /Pain Hot dog - Filet de poisson pané MSC  - Cheddar  
 Pommes de terre country  
 Sauce ketchup  
 Fruit de saison  
 \*

Lundi

**Céleri râpé**  - Sauce rémoulade  
 Fricassée de saumon MSC  - Sauce citron  
 Mélange de **riz Bio** aux petits légumes   
 Yaourt aromatisé  
 \*

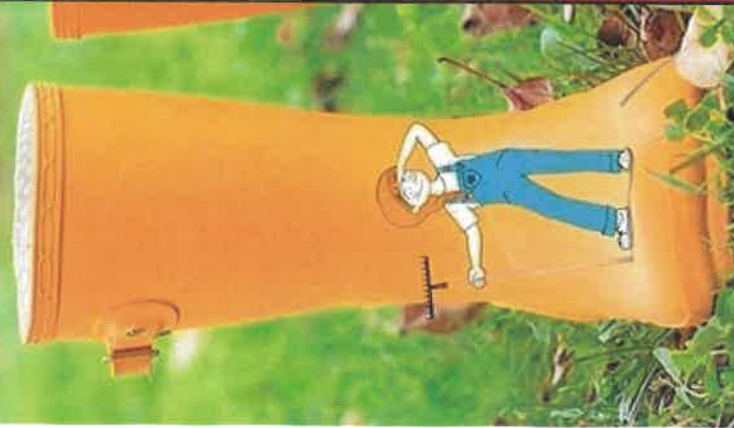
Mardi

**Omelette Bio** à l'**emmental Bio**    
**Pennes Bio** aux courgettes fraîches, dés de tomates, basilic, ail, huile d'olive   
**Saint Môret Bio**   
 Cake du chef aux pépites de chocolat ( **Farine, Œufs Bio** )    
 \*

Jeudi

Vendredi

api

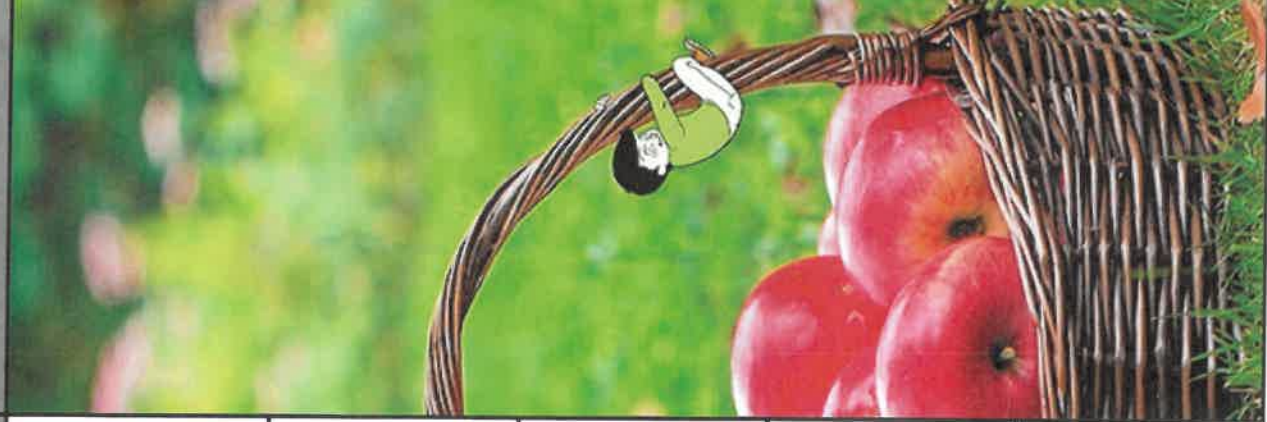


**GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1**  
**Du 11/05/2026 au 15/05/2026**

Menu tradition



Lundi	<p>Taboulé estival (semoule Bio)  - Sauce napolitaine                  Emincé de filet de poulet  - Sauce napolitaine                  /Émincé végétal au pois BIO  - Sauce napolitaine                  Coquillettes Bio                   emmental Bio râpé                   Melon *</p>
Mardi	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette                  Filet de poisson pané MSC  - Sauce tartare                   Haricots verts Bio à l'échalote                   Pommes de terre BIO vapeur                   Crème dessert à la vanille *</p>
Mercredi	
Jeudi	
Vendredi	



**GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1**  
**Du 18/05/2026 au 22/05/2026**

Menu tradition



Lundi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  <b>Ravioles épinards Bio sauce ciboulette</b>   <b>Emmental Bio</b> râpé                   Liégeois vanille                  *</p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive                  Sauté de <b>porc local</b>  - Sauce à la moutarde à l'ancienne                  /Fricassée de poisson MSC  - Sauce à la moutarde à l'ancienne                  Purée de pommes de terre au lait                  Fruit de saison                  *</p>
Mercredi	
Judi	<p>Concombre - Vinaigrette au basilic                  Lasagnes moelleuses de <b>boeuf</b> du chef                   /Lasagnes aux <b>lentilles Bio</b> et julienne de légumes   <b>Camembert Bio de Vendeville</b>                   *</p>
Vendredi	<p>Salade batavia - Vinaigrette mimosa                  Emincé de filet de poulet  - Sauce paprika                  /Marmite de poisson MSC  - Sauce paprika  <b>Riz d'or Bio</b>                   Palet coco ( <b>Farine, Œufs Bio</b> )                   *</p>



# GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 25/05/2026 au 29/05/2026

Menu tradition



Lundi	
Mardi	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette</p> <p>Pastasotto aux courgettes fraîches, fromage, fines herbes </p> <p>Mousse au chocolat au lait *</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Merguez grillée - Sauce raz el hanout</p> <p>/Bouchées de légumes - Sauce raz el hanout</p> <p><b>Semoule Bio</b> </p> <p><b>Saint Môret Bio</b> </p> <p>Fruit de saison *</p>
Vendredi	<p>Goyère au comté et emmental ( <b>Farine, Œufs BIO</b> ) </p> <p>Rôti de porc issu de porc Label Rouge  - Sauce barbecue (viande)</p> <p>/Fricassée de poisson MSC  - Sauce barbecue (poisson)</p> <p><b>Haricots verts Bio</b> à l'échalote </p> <p><b>Pommes de terre BIO</b> vapeur </p> <p><b>Compote pomme Bio</b> </p> <p>*</p>

