

GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 01/06/2026 au 05/06/2026

Menu tradition

















Lundi	<p>Carottes Bio - Vinaigrette à la coriandre Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella Salade de fruits frais *</p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette au pesto Sauté de boeuf - Façon carbonade /Fricassée de poisson MSC - Façon carbonade Frites des Hauts de France Yaourt nature de la Ferme Jean Jean *</p>
Mercredi	
Jedi	<p>Laitue - Vinaigrette au basilic Boulette de porc façon tomate farcie /Emincé de pois sur lit de tomates fraîches Riz Bio Pilaf Mimolette Bio *</p>
Vendredi	<p>Concombre - Sauce bulgare Poisson blanc meunière MSC Pommes de terre boulangère Gâteau du chef des îles (ananas et coco) (Farine, œufs Bio) *</p>



GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 08/06/2026 au 12/06/2026

Menu tradition

	<p>Lundi</p>	<p>Carotte Bio et chou râpé, mayonnaise  Carottes et pois chiches Bio sauce tajine  Semoule Bio  Ile flottante - Crème anglaise *</p>	
<p>Mardi</p>	<p>Tomates - Vinaigrette aux fines herbes Jambon blanc issu de porc Label Rouge  - Sauce tartare  /Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare  Pommes de terre rissolées Fruit de saison *</p>		
<p>Mercredi</p>	<p></p>		
<p>Jeudi</p>	<p>Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  /Salade batavia - Vinaigrette Marmite de la mer (colin MSC et encornets) Sauce cotriade  Pommes de terre Bio vapeur  Fruit de saison *</p>		
<p>Vendredi</p>	<p>Salade de tomates, maïs et avocat - Vinaigrette Chili con carne (à associer avec 70 gr de féculent) /Chili sin carne Riz Bio Pilaf  Flan caramélisé du chef (Œufs Bio)  *</p>		

GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 15/06/2026 au 19/06/2026

Menu tradition



Lundi	<p>Chipolatas 🇫🇷 /Bouchées mozzarella tomate basilic 🇫🇷 🇫🇷 Lingots du Nord LR sauce tomate 🇫🇷 🇫🇷 Pommes de terre BIO vapeur 🇫🇷 Brie Bio de Vendeville 🇫🇷 🇫🇷 Fruit de saison *</p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette balsamique Marmite de poisson MSC 🇫🇷 - Sauce curry, carottes Semoule Bio 🇫🇷 Yaourt sucré *</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette à l'échalote Galette végétarienne du chef au boulgour Bio 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce ketchup Fusilli Bio 🇫🇷 Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux 🇫🇷 *</p>
Vendredi	<p>Feuilleté napolitain 🇫🇷 Sauté de volaille 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce Blackwell /Fricassée de poisson MSC 🇫🇷 - Sauce Blackwell Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches 🇫🇷 Fruit de saison *</p>

