



GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 22/06/2026 au 26/06/2026

Menu tradition

Perles de pâtes sauce cocktail
 Cordon bleu de dinde 
 /Nuggets végétariens de blé
 Gratin de courgettes fraîches et **pommes de terre Bio** 
 Fruit de saison
 *






Lundi

Carottes Bio   - Vinaigrette aux fines herbes
 Fricassée de limande MSC  - Sauce à l'oseille
Riz Bio Pilaf 
Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin) 
 *

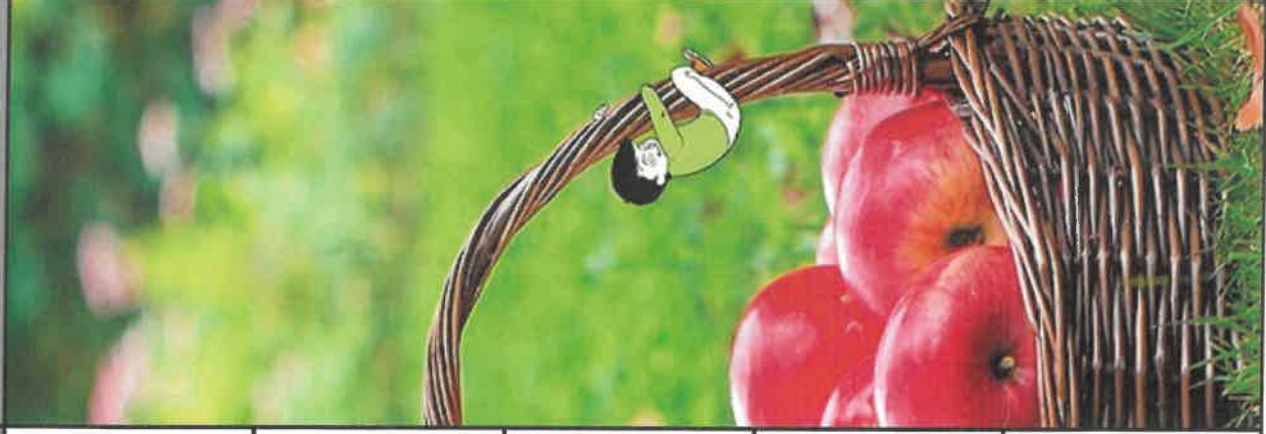
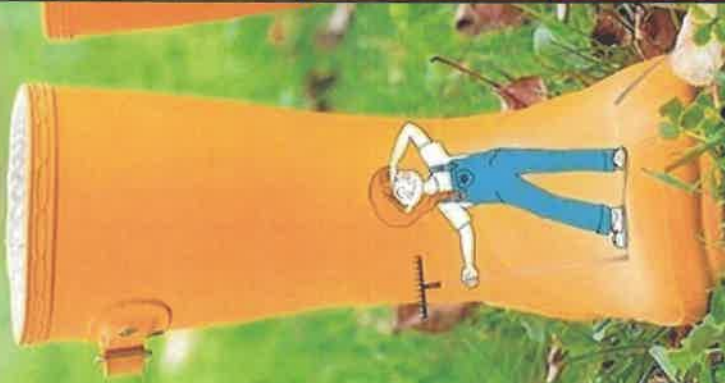
Mardi

Salade batavia - Vinaigrette façon caesar
Omelette Bio à l'**emmental Bio**  
 Pommes de terre sautées
 Sauce mayonnaise
Banane Bio 
 *

Jeudi

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
 Allumettes de porc façon carbonara 
 /Thon façon carbonara 
Coquillettes Bio aux **pois chiches Bio** 
emmental Bio râpé 
 Muffin aux fruits rouges (**Farine**, **Œufs Bio**) 
 *

Vendredi



GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1
Du 29/06/2026 au 03/07/2026

Menu tradition



Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Bouchées mozzarella tomate basilic Ratatouille Semoule Bio Flan nappé caramel *</p>
Mardi	<p>Concombre - Vinaigrette aux fines herbes Paupiette de veau - Sauce stromboli /Quenelles nature - Sauce stromboli Purée de pommes de terre au lait Vache qui rit Bio *</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Chou fleur CE2 - Sauce façon cocktail Emincé de filet de poulet - Sauce cheddar à l'ancienne (viande) /Marmite de poisson MSC - Sauce cheddar à l'ancienne (poisson) Macaronis Bio Yaourt sucré *</p>
Vendredi	<p>Tomates et mozzarella - Vinaigrette Pizza au thon, fromage et tomate (Farine Bio) Fruit de saison *</p>

