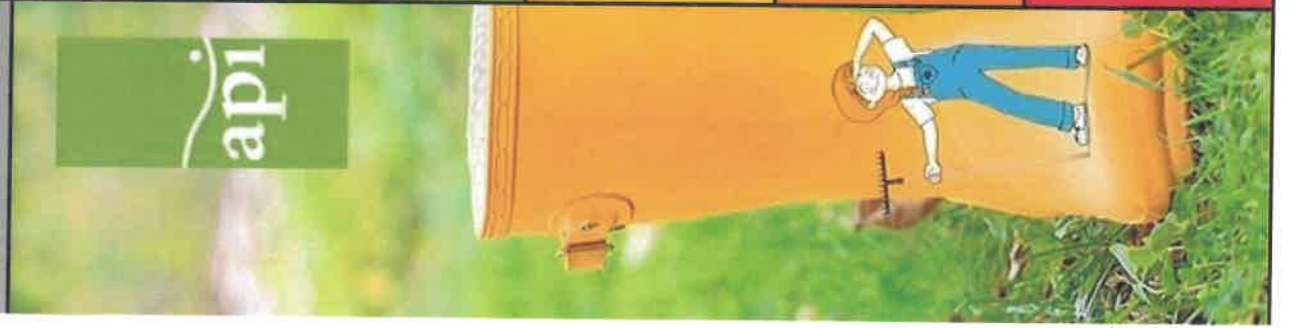


GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 31/08/2026 au 04/09/2026

Menu tradition

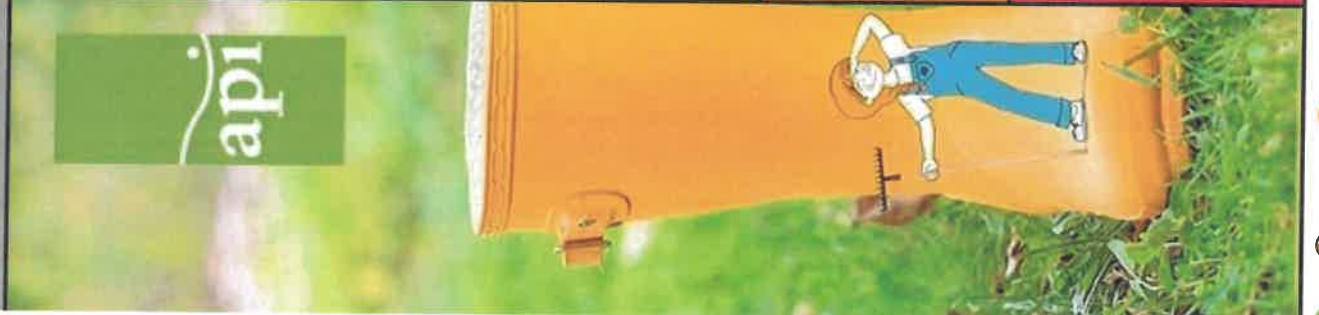
	Lundi		Carottes Bio râpées   - Vinaigrette persillée Bolognaise de boeuf   /Bolognaise de thon MSC  Coquillettes Bio  Emmental Bio râpé  Fraises *		
	Mardi				
	Mercredi				
	Jeudi		Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Galette végétarienne du chef au boulgour Bio   - Sauce ketchup Riz Bio à la sénégalaise  Yaourt nature sucré de la ferme des Anneaux (Avelin)  *		
	Vendredi		Jus de pommes  Poisson blanc meunière MSC  Gratin de courgettes et pommes de terre en béchamel  Cake du chef aux pépites de chocolat (Farine, Ceufs Bio)   *		

GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 07/09/2026 au 11/09/2026

Menu tradition

Lundi	Betteraves Bio  - Vinaigrette Saucisse de volaille  /Crousti fromager Purée de pommes de terre et chou-fleur frais  Ile flottante - Crème anglaise *
Mardi	Concombre - Sauce bulgare Marmite de poisson MSC  - Sauce aux légumes du soleil Semoule Bio  Vache qui rit Bio  *
Mercredi	
Jeudi	Tomates - Vinaigrette au basilic Omelette BIO à l'emmental   Penne Bio  Sauce ketchup Yaourt aromatisé *
Vendredi	Focaccia au chorizo (farine BIO)  /Focaccia au fromage (farine BIO)  Pulled pork (Effiloché de porc)  /Émincé végétal au pois BIO  - Sauce barbecue Haricots verts Bio  Pommes de terre Bio vapeur  Fruit de saison *



GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 14/09/2026 au 18/09/2026

Menu tradition

	Lundi	Carottes Bio râpées   - Vinaigrette au citron Fricassée de limande MSC  - Sauce aux quatre épices Riz BIO à la tomate  Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux  *	
	Mardi	Tomates et mozzarella - Vinaigrette Émincé de porc local  - Sauce Blackwell Bouchées de légumes - Sauce Blackwell Purée de pommes de terre au lait Fruit de saison *	
	Mercredi		
	Jeudi	Concombre - Vinaigrette aux fines herbes Pastasotto aux courgettes fraîches, fromage  Banane Bio  *	
	Vendredi	Laitue - Vinaigrette balsamique Paupiette de veau  - Sauce charcutière Marmite de lieu MSC  - Sauce charcutière Potiron et pommes de terre façon boulangère  Palet coco (Farine, Œufs Bio)  *	

GIVENCHY LES LA BASSEE RESTAURANT SCOLAIRE T 1

Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Menu tradition

	Lundi	Duo de courgettes et carottes - Vinaigrette Gratin de gnocchis HVE à la provençale Fruit de saison *
	Mardi	Tomates - Vinaigrette à l'échalote Beignets de calamars à la romaine - Sauce tartare Pommes de terre Bio vapeur Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean *
	Mercredi	
	Jeudi	Boulette de porc façon tomate farcie /Émincé de pois sur lit de tomates fraîches Riz Bio Pilaf Edam Bio Fruit de saison *
	Vendredi	Céleri râpé - Sauce rémoulade Sauté de poulet - Sauce au Maroilles AOP /Marmite de lieu MSC - Sauce au Maroilles AOP Petits pois et carottes Pommes de terre noisette Tarte au sucre du chef (farine Bio) *

