

# MAIRIE DE LA BASTIDONNE

## Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Lundi 5 Janvier

Mardi 6 Janvier

Jeudi 8 Janvier

Vendredi 9 Janvier

Friand au fromage	 Carottes râpées , Vinaigrette	 Velouté de potiron	 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Bolognaise	 Chili sin carne aux haricots blancs	Émincé de dinde, pois chiches façon arrabiata	Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce au citron
 Petits pois aux oignons  Coquillettes HVE	 Riz pilaf  Haricots verts à l'ail	 Choux fleurs en gratin  Boulgour	 Écrasé de pommes de terre du chef  Fondue de poireaux à la crème
Mimolette	Tomme noire	Brie	 Yaourt nature
 Fruit de saison	 Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos	Galette des rois frangipane	 Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# MAIRIE DE LA BASTIDONNE

## Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier

Mardi 13 Janvier

Jeudi 15 Janvier

Vendredi 16 Janvier

 Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï	Salade de riz au thon	 Velouté de légumes verts	 Salade de coquillettes HVE sauce cocktail
Sauté de poulet forestière	 Omelette nature	 Curry de lentilles corail	Marmite de <b>colin MSC</b> aux petits légumes
 Potatoes au paprika  Céleri braisé	 Épinard BIO à la béchamel  Boulgour tomaté	 Riz basmati façon pilaf  Potimarron rôti	 Carottes glacées  Pommes de terre persillées
Gouda	Bleu	 Yaourt nature	Saint Paulin
 Fromage blanc au spéculoos	 Fruit de saison	 Grimolle aux pommes	 Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas  
carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# MAIRIE DE LA BASTIDONNE

## Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Lundi 19 Janvier

Mardi 20 Janvier

Jeudi 22 Janvier

Vendredi 23 Janvier

Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	 Céleri rave sauce rémoulade	Rosette lyonnaise et cornichons	 Potage aux poireaux et pommes de terre
 Galette à l'avoine au curry du chef	Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex	Sauté de Boeuf au curry	Beignets au poisson
 Cœur de blé BIO  Petits pois au jus	 Riz IGP  Haricots verts BIO à l'ail	 Carottes au cumin  Semoule HVE	 Épinards à la crème Penne HVE
Mimolette	Tomme noire	Brie	 Yaourt sucré
 Crème dessert à la vanille	 Fruit de saison	 Clafoutis aux poires	 Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas  
carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# MAIRIE DE LA BASTIDONNE

## Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier

Mardi 27 Janvier

Jeudi 29 Janvier

Vendredi 30 Janvier

 Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées à la vinaigrette	 Velouté de butternut	 Betteraves , Vinaigrette
Boulettes au bœuf , Sauce orientale	 Tenders de haricots rouges pané	Sauté de poulet aux olives	Parmentier de <b>colin MSC</b>
 Semoule HVE  Navets braisés glacés	 Chou fleur gratiné  Tortis HVE	 Carottes braisées  Coquillettes HVE	 Salade verte
<b>Cantal AOP</b>	Tomme blanche	Emmental	 Yaourt sucré
 Fruit de saison	Liégeois à la vanille	 Gâteau au yaourt du chef	 Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# MAIRIE DE LA BASTIDONNE

## Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février
 Potage de légumes	 Effiloché d'endives , Vinaigrette	 Céleri rave en remoulade au curry	 Salade de pois chiches , Vinaigrette
 Oeufs florentine	Bœuf façon bourguignon	 Falafels , Sauce tomate	Fricassée de <b>colin MSC</b> gratiné
 Épinards à la béchamel  Riz IGP	 Frites  Brocolis à l'ail	 Coquillettes BIO  Petits pois aux oignons	 Purée de patates douces  Fondue de poireaux à la crème
<b>Cantal AOP</b>	Mimolette	 Yaourt nature	Buchette de Chèvre
 Crêpe du chef	 Fruit de saison	Cake marbré au chocolat du chef	 Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas  
carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# MAIRIE DE LA BASTIDONNE

## Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
 <b>Potage de légumes</b>	 <b>Effilochée d'endives , Vinaigrette</b>	 <b>Tartine et mousse de pois cassés</b>	<b>Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette</b>
<b>Chipolatas aux herbes</b>	<b>Aiguillettes de poulet , Sauce tomate façon polpette</b>	 <b>Œufs brouillés crémeux à la ciboulette</b>	 <b>Gratin de pommes de terre au saumon</b>
 <b>Pommes de terre sautées</b>  <b>Carottes façon Vichy</b>	 <b>Choux-fleurs rôtis au paprika</b>  <b>Semoule HVE</b>	 <b>Haricots verts sautés</b>  <b>Riz créole</b>	 <b>Rata de légumes Hivernale du chef</b>  <b>Pommes de terre vapeur</b>
<b>Brie</b>	<b>Bûchette au lait mélange</b>	<b>Tomme noire</b>	 <b>Yaourt sucré</b>
 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Riz au lait</b>	 <b>Mille feuille de génoise et confiture de fraise</b>	 <b>Salade de fruits du chef</b>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Recettes bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# MAIRIE DE LA BASTIDONNE

## Menu du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

Lundi 16 Février

Mardi 17 Février

Jeudi 19 Février

Vendredi 20 Février

 <b>Salade verte , Vinaigrette</b>	 <b>Carottes râpées à la vinaigrette</b>	 <b>Potage de légumes</b>	 <b>Œuf mimosa</b>
<b>Boulettes de blé façon thai , Sauce aigre douce</b>	<b>Filet de colin MSC , sauce Dijonnaise</b>	<b>Pilon de poulet rôti mariné</b>	<b>Filet de hoki MSC , Sauce nantua</b>
 <b>Pommes de terre rôties au thym</b>  <b>Embeurrée de choux frisés</b>	 <b>Haricots beurre persillés</b> <b>Penne HVE</b>	 <b>Potatoes au paprika</b>  <b>Carottes braisées</b>	 <b>Fondue de poireaux</b>  <b>Riz pilaf</b>
<b>Bûchette au lait mélange</b>	<b>Saint Paulin</b>	<b>Fromage</b>	<b>Camembert</b>
 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Beignet nature du chef</b>	 <b>Salade de fruits du chef</b>	 <b>Fruit de saison</b>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Recettes bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# MAIRIE DE LA BASTIDONNE

## Menu du Lundi 23 Février au Vendredi 27 Février 2026

Lundi 23 Février

Mardi 24 Février

Jeudi 26 Février

Vendredi 27 Février

 Coleslaw	 Céleri rave sauce rémoula	 Potage butternut et mimolette	 Chiffonnade de laitue Friand au fromage
Pizza reine	 Tortilla aux oignons	Sauté de poulet aux olives	Quenelles gratinées au cheddar
 Salade verte	 Choux fleurs en gratin  Riz créole	 Boulgour BIO  Navets braisés glacés	 Navets braisés glacés  Semoule HVE , Sauce tomate
 Yaourt sucré	Tomme noire	Camembert	Bûchette au lait mélange
 Fruit de saison	 Compote de pommes et bananes	 Gâteau au yaourt du chef	Liégeois au chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# MAIRIE DE LA BASTIDONNE

## Menu du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

Lundi 2 Mars	Mardi 3 Mars	Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars
 Betteraves , Vinaigrette	 Pamplemousse	 Velouté aux choux-fleurs	 Céleri rave sauce rémoulade
Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce ciboulette	Pilon de poulet rôti mariné	Steak burger au veau , Sauce barbecue	 <b>Pastasotto aux brocolis et gorgonzola AOP</b>
 <b>Semoule HVE</b>  Brocolis aux oignons	 Butternut rôtie  Riz Madras	 Frites  Salade verte	 <b>Coquillettes HVE</b>  Fondue de poireaux à la crème
Brie	Mimolette	Édam	 Yaourt sucré
 <b>Fruit de saison</b>	 Flan nappé au caramel	 Pot de glace	 <b>Compote de pommes et cannelle</b>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.