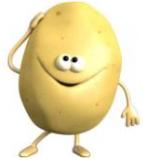




Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 09 au 13 Mars 2020 - Midi



Avez-vous la patate ?



Enigme n°4 : " La pomme de terre, est-ce une tige ou une racine ? "

| | Lundi | Mardi | Menu <i>Végétarien</i> | Jeudi | Vendredi |
|--|--|--|------------------------------------|--|---|
| Entrée | Salad'Bar | Salad'Bar Bio | Salad'Bar | Salad'Bar | Salad'Bar |
| <i>Crudités tous les jours. Charcuterie, œufs ou poissons une fois par semaine. Les produits BIO sont indiqués sur les salad'bars.</i> | | | | | |
| Plat | Steak haché d'agneau aux herbes ou Filet de lieu | Wings de poulet ou Omelette au fromage | Lasagnes fraîches de légumes | Galette kébab ou Galette aux légumes | Pavé de hoki aux amandes |
| Accompagnement | Petits pois à l'ancienne | Ratatouille | Poêlée du soleil | Ebly tomaté / Carottes au cumin | Chou-fleur au gratin |
| Laitage | Yaourt nature ou Fromage | Fromage blanc ou Fromage | Fromage blanc ou Fromage | Yaourt nature ou Fromage Bio | Yaourt nature sucré Bio ou Fromage |
| Dessert | Compote pomme abricot Bio | Cookie au chocolat | Banane Bio | Crème dessert au caramel | Fruit de saison |

Les menus sont établis par le Chef de cuisine selon le Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 visant au respect de nouvelles règles alimentaires.

Ils peuvent faire l'objet de modification pour les raisons suivantes : problèmes de livraison, problèmes matériels, problèmes de personnel... Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées.