

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 24 au 28 Janvier 2022 - MIDI

	Lundi	Mardi	Menu Végétarien	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw BiO ou Tomates mozzarella BiO	Salade de pâtes BiO ou Salade méli-mélo BiO	Salade verte BiO fromagère ou Duo de maïs thon	Œufs durs BiO mimosa ou Iceberg aux croûtons	Rillettes ou Pomelos BiO
Plat	Sauté de porc (V.F) à la dijonnaise ou Brochette de poisson	Escalope viennoise ou Dos de cabillaud citronné	Hachis parmentier végétal	Pizza savoyarde ou Filet de dorade à l'aneth	Colin meunière ou Omelette aux herbes BiO
Accompagnement	Riz blanc BiO Topinambours à l'ail	Petits pois-carottes	Piperade BiO	Duo d'haricots au beurre d'ail	Jardinière de légumes
Laitage	Yaourt nature BiO ou Mimolette	Yaourt aromatisé citron BiO ou Brie	Emmental BiO ou Palet de chèvre	Yaourt au chocolat ou Tomme des Pyrénées	Fromage blanc BiO ou Camembert BiO
Dessert	Mosaïque de fruits au sirop ou Fruit frais BiO	Pomme Ariane BiO	Crème dorée ou Fruit frais BiO	Clémentines BiO ou Poire BiO	Tarte aux pommes BiO ou fruit frais BiO

BiO : Label produits biologique



: Fait maison



: MSC - Label pêche durable



: IGP Identification Géographique Protégée

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.