



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 24 au 27 Janvier 2022 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar <b>Bio</b>	Salad'bar ou Potage	Salad'bar	
Plat	Poisson à la bordelaise 	Steak haché (V.F.)	Rôti de veau sauce champignons	Brochette de poulet à la brésilienne	
Accompagnement	Carottes au miel <b>Bio</b>	Spaghettis au beurre <b>Bio</b>	Gratin de légumes	Pommes de terre boulangères	
Laitage	Yaourt brassé <b>Bio</b> ou Brebicrème	Yaourt nature <b>Bio</b> ou Carré frais <b>Bio</b>	Yaourt à boire <b>Bio</b> ou Roitelet	Liégeois chocolat <b>Bio</b> ou Emmental <b>Bio</b>	
Dessert	Gaufre au chocolat ou Fruit frais <b>Bio</b>	Brochette de fruits frais	Banane aux amandes <b>Bio</b> ou Fruit frais <b>Bio</b>	Dessert lacté coco mangue ou Fruit frais <b>Bio</b>	

(IGP) : Indication géographique protégée : **Bio** Label produits biologiques : "Fait Maison" par l'équipe de cuisine du lycée : MSC - Label pêche durable (VF) : Viande Française

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.