



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 29 avril au 3 mai 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Menu Végétarien	Vendredi
<b>Entrées au choix</b>	Salade d'artichauts Pâté de campagne	Salade tourangelle <b>(HVE)</b> Maquereaux à la moutarde	Œufs durs mayonnaise Duo de chou à l'indienne	Salade de betterave <b>(HVE)</b> Salade de perles marines <b>(HVE)</b>
<b>Plats au choix</b>	Omelette au fromage <b>BiO</b> Dos de colin  au beurre blanc	Escalope de dinde marinée Brochette de poisson 	Roulé au fromage Steak végétal aux épices	Poisson frais selon arrivage Rôti de bœuf sauce poivre
<b>Accompagnements au choix</b>	Petits pois carottes <b>(HVE)</b>	Pommes de terre sautées (LOCAL) <b>(HVE)</b> Poivrons rôtis	Brocolis au jus <b>(HVE)</b>	Riz arlequin <b>IGP</b>
<b>Laitages au choix</b>	Yaourt nature <b>BiO</b>	Fromage frais aux fruits <b>BiO</b>	Dessert lacté au chocolat	Camembert <b>BiO</b> Mimolette <b>BiO</b>
<b>Desserts au choix</b>	Fraises Pomme Golden	Compote de fruits Poire	Flan pâtissier Pomelos rose	Crème dorée <b>BiO</b> Pomme Granny

**BiO** : Label produits biologique  : Fait maison  : MSC - Label pêche durable (VF) : Viande française  : IGP Identification Géographique Protégée  
**(HVE)** : haute valeur environnementale (LOCAL). 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.