






Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 23 au 27 septembre 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Menu <i>Végétarien</i> Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	Concombre BiO à la crème Laitue ciboulette (HVE)	Betteraves aux pommes (HVE) Salade composée bistrot	Salade piémontaise Melon charentais	Coleslaw BiO Pomelos	Pastèque Salade de mâche
Plats au choix	Blanquette de veau à l'ancienne Pavé de saumon	Tomates farcies Poisson frais selon arrivage	Pizza fromage Crêpes légumes du soleil	Cuisse de poulet BBC au romarin Filet de colin meunière 	Poisson frais selon arrivage Lapin à la moutarde
Accompagnements au choix	Pommes de terre vapeur (HVE) Poêlée de chou-fleur BiO	Poêlée de blé BiO Haricots beurrés persillés (HVE)	Salade verte (HVE)	Riz pilaf  Poivrons confits	Jardinière de légumes 
Laitages au choix	Yaourt nature BiO Bleu de Bresse	Flan caramel BiO Coulommiers BiO	Yaourt nature vanille BiO Ortolan BiO	Yaourt fermier local à la framboise Reblochon AOP	Fromage blanc BiO Saint-paulin BiO
Desserts au choix	Liégeois chocolat Prunes rouges	Pomme gala BiO Raisin blanc	Far aux pommes Fruit de saison	Poire locale Kiwi	Banane BiO Prunes

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.