



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Menu du 14 au 17 octobre 2024 - SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Céleri rémoulade BIO 	Sardines au beurre	Avocat au thon 	Potage de légumes
Plat	Brochette de dinde tex mex	Pavé de saumon	Tresse comtoise	Tartiflette maison
Accompagnement	Patate douce rotie 	Trio de céréales	Poêlée gourmande aux marrons 	Salade verte (HVE)
Laitage	Emmental	Yaourt nature BIO	Yaourt à boire à la vanille BIO	Fromage blanc BIO
Dessert	Mousse au chocolat BIO	Assiette de framboises	Glace	Fruit de saison

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

(VF) : Viande Française **(HVE)** : haute valeur environnementale **(AOP)** : Appellation d'origine 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.