

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 18 au 22 novembre 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Menu Végétarien	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	Betteraves aux pommes (HVE) Sardines à l'huile	Salade César Pomelos	Piémontaise véggie Mendiant d'endives	Œuf dur mayonnaise Salade frisée aux croûtons	Taboulé Batavia aux fines herbes
Plats au choix	Steak haché bio sauce BBQ Quenelles de brochet sauce Nantua bio	Sauté de veau méridionale bio Poisson frais selon arrivage	Tarte aux légumes bio	Cuisse de poulet BBC Steak végétal aux épices	Saucisse de Francfort Poisson frais selon arrivage
Accompagnements au choix	Céréalière à l'indienne Carottes à la crème bio	Fusilli bio au beurre Poêlée de chou-fleur bio	Haricots verts (HVE)	Blé façon pilaf bio Endives braisées LOCAL	Pommes de terre sautées LOCAL Potimarron rôti
Laitages au choix	Yaourt nature bio Reblochon (AOP)	Yaourt nature fermier LOCAL Camembert bio	Fromage blanc aux fruits bio Emmental bio	Yaourt aromatisé Tomme blanche	Faisselle bio Saint nectaire (AOP)
Desserts au choix	Mousse au chocolat bio Poire (HVE)	Orange bio Clémentines	Crumble aux pommes Kiwi bio	Poire williams rouge (HVE) Pomme bicolore bio	Banane bio Clémentines

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