






















Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 6 au 10 janvier 2025 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrées au choix	Salade Marocaine  Velouté légumes  Pâté en crouste	Salade Comtoise  Carottes râpées 	Céleri rémoulade  Laitue ciboulette 	Endive à l'emmental  Piémontaise nature 	Taboulé maison  Salade César 
Plats au choix	Escalope viennoise Filet de colin meunière 	Sauté de bœuf aux olives  Emincé végétal aux épices	Côte de Porc <i>Label Rouge</i> Omelette au fromage  BiO	Tarte aux légumes BiO	Brochette de dinde marinée Poisson frais selon arrivage  
Accompagnements au choix	Fusilli à la sauce tomate BiO Endives braisées BiO (HVE) 	Pommes de terre vapeurs (HVE) Poireaux à la crème 	Poêlée paysanne BiO	Haricots verts BiO	Riz safrané BiO Brocolis sautés  BiO
Laitages au choix	Yaourt local fermier BiO Mimolette BiO	Fromage blanc à la vanille Camembert BiO	Yaourt au citron BiO	Yaourt fermier abricot Galet de la Loire	Faisselle BiO Reblochon AOP
Desserts au choix	Pomme gala BiO	Galette des rois Fruit de saison BiO	Clémentines 	Flan lacté vanille Fruit de Saison BiO	Banane BiO

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