



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 13 au 17 Janvier 2020 -Midi



Enigme n°3 : "Je porte tunique par dessus tunique, sans point ni couture. Qui suis-je !"

| | Lundi | Menu BIO | Mercredi | Menu <i>Végétarien</i> | Vendredi |
|--|--------------------------------|---|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Entrée | Salad'Bar | Salad'Bar | Salad'Bar | Salad'Bar | Salad'Bar |
| <i>Crudités tous les jours. Charcuterie, œufs ou poissons une fois par semaine. Les produits BIO sont indiqués sur les salad'bars.</i> | | | | | |
| Plat | Omelette au fromage ou Poisson | Cuisse de Poulet ou Galette de lentilles | Steak haché | Pizza Tex-mex | Colin à la béarnaise ou Pané végétal |
| Accompagnement | Carottes Vichy à la ciboulette | Pommes de terre grenaille rôties au four/ Poêlée de légumes | Petits pois | Poêlée mexicaine | Riz safrané |
| Laitage | Yaourt nature ou Fromage | Yaourt aux fraises ou nature LOCAL | Yaourt nature ou Fromage | Yaourt nature ou Fromage BIO | Yaourt nature ou Fromage |
| Dessert | Mosaïque de fruits | Fruits au choix ANIMATION DESSERT ! | Flan nappé de caramel | Mille-feuille | Pomme |

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.