



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Semaine du 20 au 24 Janvier 2020 -Midi



Réponse de l'énigme n°3 : "Je suis un oignon !"



Rendez-vous sur le site du lycée pour en savoir plus sur les oignons.

	Lundi	Menu <i>Végétarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salad'Bar	Salad'Bar	Salad'Bar <b>BIO</b>	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>					
<b>Plat</b>	Paupiette de veau sauce au poivre <b>ou</b> Pavé de saumon	Hachis parmentier végétal	Tomates farcies <b>ou</b> Poisson	Emincé de bœuf Stroganov	Dos de cabillaud au curry <b>ou</b> Pané blé fromage
<b>Accompagnement</b>	Semoule <b>BIO</b> / Tomates provençales	Hachis parmentier végétal	Poêlée aux 4 légumes	Fusilli / Riste d'aubergines	Gratin de Chou-fleur
<b>Laitage</b>	Yaourt nature <b>ou</b> Fromage	Yaourt nature <b>ou</b> Fromage	Yaourt nature <b>ou</b> Fromage	Yaourt nature <b>ou</b> Fromage <b>BIO</b>	Yaourt nature <b>ou</b> Fromage
<b>Dessert</b>	Compote de pommes <b>BIO</b>	Banane	Gaufre liégeoise au cacao	Kiwi <b>BIO</b>	Mousse au chocolat

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.