





Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 07 au 11 Septembre 2020 - MIDI



Vive la rentrée ! Bienvenue à tous !



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Menu Végétarien</i>
Entrée	Pastèque ou Sardines ou Tomates basilic	Salade Marco Polo ou Salade verte ou Rosette	Salade estivale ou carottes râpées BiO ou concombre BiO	Riz niçois ou Laitue ou Melon	Maïs au thon ou Salade ou Œufs mayonnaise
Plat	Escalope viennoise ou Dos de colin	Pavé de hoki aux amandes 	Chipolatas aux herbes ou Pavé de saumon	Paupiette de lapin ou Omelette au fromage	Pavé blé emmental sauce tomate
Accompagnement	Pennes au beurre BiO ou Piperade	Haricots verts persillés BiO	Lentilles du puy  ou Salsifis à l'ail	Poêlée campagnarde	Semoule BiO ou Ratatouille BiO
Laitage	Yaourt nature ou Emmental	Fromage blanc ou Gouda BiO	Yaourt nature ou Kiri	Yaourt nature BiO ou Tomme noire	Yaourt aux fruits mixés ou Camembert
Dessert	Fruits BiO	Liégeois au chocolat	Compote de pomme-banane	Fruits BiO	Muffin aux pépites de chocolat

BiO : Label produits biologique



: MSC - Label pêche durable



: IGP Identification Géographique 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.