



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Semaine du 07 au 11 Septembre 2020 - MIDI



# Vive la rentrée ! Bienvenue à tous !



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrée	Pastèque ou Sardines ou Tomates basilic	Salade Marco Polo ou Salade verte ou Rosette	Salade estivale ou carottes râpées <b>BiO</b> ou concombre <b>BiO</b>	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 <b>BiO</b> ou Piperade	Haricots verts persillés <b>BiO</b>	Lentilles du puy ou Salsifis à l'ail	Poêlée campagnarde	Semoule <b>BiO</b> ou Ratatouille <b>BiO</b>
Laitage	Yaourt nature ou Emmental	Fromage blanc ou Gouda <b>BiO</b>	Yaourt nature ou Kiri	Yaourt nature <b>BiO</b> ou Tomme noire	Yaourt aux fruits mixés ou Camembert
Dessert	Fruits <b>BiO</b>	Liégeois au chocolat	Compote de pomme-banane	Fruits <b>BiO</b>	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.