






Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 14 au 18 Septembre 2020 - MIDI



Pensez à réserver vos repas !



	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrée	Pâté en croûte ou Melon ou Taboulé	Betteraves BIO ou Tomates BIO ou Salade méli-mélo BIO	Piémontaise ou Mandarines basilic ou Laitue ciboulette	Œufs mayonnaise ou Pastèque ou Salade iceberg	Pomelos ou Maïs thon ou salade verte
Plat	Pizza à la grecque ou Filet de cabillaud	Cuisse de poulet aux herbes ou Omelette	Steak haché de veau sauce moutarde ou Dos de lieu	Nuggets	Filet de lieu frais sauce curry  ou steak végétal
Accompagnement	Gratin de courgettes	Céréalière ou Poêlée gourmande 	Jardinière de légumes	Potatoes ou Tomates au four 	Riz parfumé ou Salsifis
Laitage	Yaourt aromatisé ou Edam	Yaourt nature ou Vache qui rit	Fromage blanc ou Roitelet BIO	Yaourt nature BIO ou Mimolette	Yaourt vanille ou Fromage demi-sel
Dessert	Fruit de saison BIO	Cône glacé chocolat ou fraise	Mosaïque de fruits au sirop	Mousse au chocolat	Banane BIO

 : Label produits biologique



"Fait Maison" par l'équipe de cuisine du lycée



: 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.