



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 21 au 25 Septembre 2020 - MIDI



Avez-vous la patate ?



Enigme n°1 : " La pomme de terre, est-ce une tige ou une racine ? "

	Lundi	Menu <i>Végétarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon ou Rosette ou Salade verte BIO	Salade de pâtes ou Laitue ou Duo de choux	Maquereaux à la tomate ou radis ou Feuilles de chêne BIO	Œufs mayonnaise ou Avocat vinaigrette ou Salade d'endives	Pomelos ou Mâche ou Concombre à la crème
Plat	Navarin d'agneau ou Pavé de saumon	Galette de pommes de terre cheddar ou Tarte au fromage	Tomates farcies ou Dos de cabillaud	Spaghettis bolognaise ou spaghettis au poisson	Colin meunière ou Boulettes de pois chiche BIO
Accompagnement	Semoule aux raisins BIO ou Légumes tajine	Poêlée bretonne LOCAL	Ebly à la catalane	Spaghettis bolognaise ou spaghettis au poisson	Ratatouille BIO
Laitage	Yaourt nature ou Fromage	Yaourt Fermier ou Fromage	Fromage nature ou Fromage BIO	Yaourt vanille BIO ou Fromage	Fromage blanc ou Fromage
Dessert	Compote Pomme Vanille BIO ou Fruits BIO	Fruits BIO	Crème aux œufs ou Fruits	Fruits	Donut chocolat ou Fruits BIO

BIO : Label produits biologique

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.