




Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 28 septembre au 02 Octobre 2020 - MIDI



Réponse à l'enigme n°4 : " La pomme de terre est une tige "

Rendez-vous sur le site du lycée pour en savoir plus sur les pommes de terre

	Lundi	Mardi	Menu <i>Végétarien</i>	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé ou Jambon ou Laitue	Tomates Bio ou Coleslaw Bio ou Pastèque	Céleri rémoulade ou Scarole	Œufs mayonnaise ou Champignons de Paris à la crème ou Salade d'automne	Betteraves Bio ou Salade méli-mélo ou Riz niçois
Plat	Aiguillettes de poulet panées ou Filet de lieu	Paupiette de veau sauce moutarde ou Dos de julienne	Lasagnes fraîches aux légumes	Pavé de saumon sauce aneth 	Escalope de dinde Thaï
Accompagnement	Printanière de légumes	Petits pois-carottes	Haricots plats	Pommes vapeur	Poêlée wok
Laitage	Yaourt nature Bio ou Fromage	Yaourt nature ou Fromage Bio	Fromage blanc ou Fromage	Yaourt aux fruits ou Fromage	Yaourt nature ou Fromage
Dessert	Fruits Bio	Crème caramel ou Fruits	Compote Pomme-banane	Brownies crème anglaise ou Fruits	Fruits Bio

 : Label produits biologique



: MSC - Label pêche durable

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.