













Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 09 au 13 Novembre 2020 - MIDI

Bon appétit

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Jambon roulé macédoine ou Salade de pâtes	Tomates basilic ou Endives emmental		Œufs mayonnaise ou Frisée aux lardons	Salade maïs/thon ou Pomelos
Plat	Tortillas aux pommes de terre/oignons	Wings de poulet Tex Mex ou Steak végétal		Croque Monsieur au fromage Ou Lieu 	Poêlée Atlantique au lait de coco 
Accompagnement	Ratatouille 	Trio de céréales Ou Salsifis braisés		Frites ou Tomates provençales	Riz madras ou fondue de poireaux
Laitage	Yaourt ou Fromage 	Petits suisses aux fruits ou Fromage		Fromage blanc vanille ou Fromage	Yaourt  ou Fromage
Dessert	Magdalena ou Fruits 	Fruits 		Crème dessert chocolat  ou Fruits	Fruits  Ou Compote 

 : Label produits biologiques



: MSC - Label pêche durable



: IGP Identification Géographique Protégée



Bœuf français né, élevé, abattu et transformé en France

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.