






Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 16 au 20 Novembre 2020 - MIDI

Enjoy your meal !

| | Lundi | Menu <i>Vegetarien</i> | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------|---|---------------------------------------|---|---|---|
| Entrée | Salade de perles océanes ou Mâche | Duo de crudités ou Mandarines Basilic | Charcuterie ou Laitue ciboulette | Œufs mayonnaise ou Endives | Taboulé ou Salade Iceberg |
| Plat | Boulettes d'agneau sauce poivre Ou Poisson  | Tourte Pommes de Terre Bio | Blanquette de veau  ou Omelette | Lasagnes bolognaise Bio Ou au saumon | Poisson  Ou Steak végétal |
| Accompagnement | Petits pois ou Carottes persillées | Haricots plats au beurre à l'ail | Ebly Bio Ou Champignons à la crème | Poêlée gourmande | Chou-fleur au gratin |
| Laitage | Yaourt nature ou Emmental Bio | Yaourt vanille ou Kiri | Yaourt fermier local Ou Saint Paulin Bio | Yaourt aromatisé ou Fromage ail et fines herbes | Fromage blanc ou Camembert Bio |
| Dessert | Dessert lacté ou Fruits Bio | Banane Bio | Compote pomme coing ou Fruits Bio | Fruits Bio | Chou vanille sauce chocolat Ou Fruits Bio |

Bio: 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.