






Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 23 au 27 Novembre 2020 - MIDI

Buen Provecho !!!

	Menu <i>Végétarien</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre ou Chou chinois	Duo de crudités Bio ou Laitue César	Pâté de foie ou Salade d'endives	Œufs mayonnaise ou Concombre	Tomates mozza ou Salade Iceberg
Plat	Croustade dauphinoise	Tajine d'agneau ou Dos de lieu noir 	Sauté de veau marenco  ou Filet de colin	Spaghetti bolognaise Bio ou aux Fruits de mer	Gratin de poisson  Ou Pané végétal
Accompagnement	Haricots plats au beurre d'ail	Frites ou Tomates provençales Bio	Chou-fleur à la béchamel	Poêlée gourmande	Riz Bio ou Endives braisées
Laitage	Yaourt nature ou Fromage Bio	Yaourt vanille Bio ou Fromage	Yaourt fermier à la fraise ou Fromage Bio	Yaourt aromatisé ou Fromage	Fromage blanc ou Fromage Bio
Dessert	Raisin Bio	Crème dessert chocolat	Compote pomme poire Bio ou Fruits	Fruits Bio	Beignet choco-noisette

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.