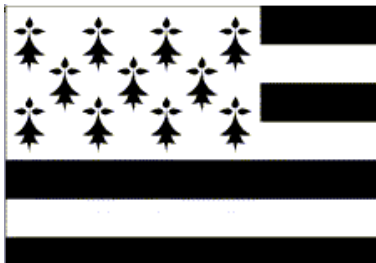







# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 30 nov. au 04 décembre 2020 - MIDI

## Kalon digor !!!



	Lundi	BRETAGNE	Menu Végétarien	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Pâté de campagne ou Laitue ciboulette	Salade Marco Polo Ou Cœurs d'artichaut	Betteraves <b>Bio</b> Ou Frisée aux lardons	Œufs mayonnaise ou Champignons à la grecque	Salade maïs thon ou Iceberg fromagère
<b>Plat</b>	Cordon bleu ou Hoki meunière 	Galette Kebab ou Galette Cheddar	Steak veggie Tex-Mex	Filet de colin sauce nantua 	Côte de porc sauce charcutière ou Dos de lieu 
<b>Accompagnement</b>	Torti à la sauce tomate <b>Bio</b> ou Salsifis	Poêlée de légumes bretonne	Riz mexicain	Gratin dauphinois	Brocolis sautés à l'ail <b>Bio</b>
<b>Laitage</b>	Yaourt nature <b>Bio</b> ou Fromage <b>Bio</b>	Yaourt aromatisé ou Fromage <b>Bio</b>	Fromage blanc à la vanille ou Fromage	Flan lacté au chocolat ou Fromage	Yaourt nature <b>Bio</b> ou Fromage
<b>Dessert</b>	Salade de fruits exotiques ou Fruits	Kouign-amann	Compote pomme banane ou Fruits	Muffin à la vanille ou Fruits <b>Bio</b>	Fruits <b>Bio</b>

**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.