



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 7 au 11 décembre 2020 - MIDI

	Lundi	Menu <i>Végétarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mortadelle ou Salade verte composée	Carottes râpées Bio Ou Tomates basilic Bio	Salade César Ou Maquereaux	Œufs mayonnaise ou Mâche au bleu	Taboulé Bio ou Pomelos Bio
Plat	Chipolatas aux herbes ou Lieu noir 	Omelette parmesan ou Steak veggie	Tomates farcies ou Dos de colin 	Cuisse de poulet grillée ou Filet de lieu	Pavé de merlu à la béarnaise ou Boul'veggie
Accompagnement	Duo d'haricots Bio	Mélange quinoa-légumes	Riz épicé Bio / Topinambours persillés	Frites / Poêlée basquaise	Trio de légumes d'automne
Laitage	Fromage blanc aux fruits ou Fromage	Yaourt fermier à l'abricot ou Fromage	Petits suisses aux fruits ou Fromage Bio	Liégeois au chocolat ou Fromage	Yaourt nature Bio ou Fromage
Dessert	Banane Bio	Paris-Brest ou Fruits Bio	Crème dorée aux œufs ou Fruits	Fruits Bio	Compote pomme-coing 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.