



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 04 au 08 Janvier 2021 -Midi



Tous Rois et Reines ! Bonne année 2021 à tous !



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrée	Laitue ciboulette ou Sardines citron	Taboulé ou Carottes râpées	Pâté en croûte ou Frisée aux lardons	Œufs mayonnaise ou Velouté de tomates	Concombre à la crème ou Pomelos
Plat	Escalope viennoise ou Hoki meunière	Poêlée atlantique provençale ou steak veggio	Rôti de porc à la normande ou Colin citronné	Bœuf bourguignon ou Omelette	Hachis parmentier végétal
Accompagnement	Pennes au beurre ou Salsifis à l'ail	Haricots verts	Lentilles du puy ou Carottes au jus	Poêlée Leipzig	Tomates au four
Laitage	Yaourt nature ou Camembert	Petits suisses fruités ou St Paulin	Yaourt nature ou Montcendré	Fromage blanc à la vanille ou Tomme Blanche	Fromage blanc aux fruits ou Roitelet
Dessert	Ananas au sirop	Galette des rois ou Fruits	Compote pommes ou Fruits	Galette des rois ou Fruits de saison	Fruits

: 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.