



# 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
<b>Entrée</b>	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
<b>Plat</b>	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
<b>Accompagnement</b>	Pennes au beurre  ou Salsifis à l'ail	Haricots verts	Lentilles du puy  ou Carottes au jus	Poêlée Leipzig	Tomates au four
<b>Laitage</b>	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
<b>Dessert</b>	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.