



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Semaine du 11 au 15 Janvier 2021 - Midi

Nouvelle énigme : Je suis un légume racine. Je suis de couleur rouge foncée et mes tiges sont vertes et rouges.

Qui suis-je ?



	Lundi	Mardi	Menu <i>Vegetarien</i>	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Rosette <b>ou</b> Laitue ciboulette	Coleslaw <b>BiO</b> <b>ou</b> Concombre à la crème	Salade Marco Polo <b>ou</b> Frisée aux croutons	Œufs mayonnaise <b>ou</b> Salade de mâche	Riz niçois <b>ou</b> Pomelos <b>BiO</b>
<b>Plat</b>	Bouchée à la reine de volaille <b>ou</b> Pavé de saumon	Paupiette de veau normande <b>ou</b> Omelette	Steak végétal	Wings de poulet <b>ou</b> Filet de cabillaud aux épices	Dos de colin tex-mex <b>ou</b> Boulettes de pois chiche <b>BiO</b>
<b>Accompagnement</b>	Poêlée campagnarde	Riz pilaf <b>BiO</b> <b>ou</b> Ratatouille <b>BiO</b>	Mélange légumineuse à la provençale	Potatoes <b>ou</b> Confit d'aubergines	Gratin de chou-fleur
<b>Laitage</b>	Yaourt aux fruits <b>ou</b> Edam <b>BiO</b>	Flan à la vanille <b>ou</b> Kiri	Fromage blanc sucré <b>ou</b> Emmental <b>BiO</b>	Yaourt nature <b>BiO</b> <b>ou</b> Camembert	Yaourt nature <b>ou</b> Bleu persillé <b>BiO</b>
<b>Dessert</b>	Banane <b>BiO</b>	Gaufre au cacao <b>ou</b> Fruits <b>BiO</b>	Compote pomme/coing <b>ou</b> Fruits <b>BiO</b>	Fruits <b>BiO</b>	Liégeois chocolat <b>ou</b> Fruits <b>BiO</b>

**BiO**: Label produits biologiques



: MSC - Label pêche durable

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.

Il peut 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.