



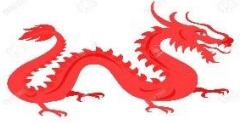












Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 08 au 12 février 2021 - Midi



Vive l'année du buffle !



	Lundi		Menu <i>Végétarien</i>	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé ou Terrine de volaille	Nems de poulet ou Salade aux pousses de soja	Salade de pommes de terre au thon ou Laitue	Œufs durs mayonnaise ou Salade César	Concombre à la crème ou Pomelos
Plat	Croissant au jambon ou Tarte au thon	Sauté de poulet à l'aigre-douce  ou Poisson à la citronnelle	Moussaka  ou Croq'tofu provençale	Paupiette de veau sauce chasseur  ou Saumon à l'aneth 	Filet de hoki meunière  ou Steak végétal
Accompagnement	Printanière de légumes 	Nouilles chinoises ou Poêlée wok	Ratatouille 	Gnocchi à l'italienne ou Tomates au four	Semoule aux petits légumes 
Laitage	Yaourt au lait entier à la vanille ou Kiri	Yaourt à la mangue ou Camembert 	Yaourt végétal à la framboise ou Yaourt nature	Fromage blanc sucré  ou Montcendré	Yaourt nature ou Tomme noire
Dessert	Fruits 	Beignet d'ananas ou Salade de fruits exotiques	Mousse au chocolat ou Fruits	Clémentines 	Compote ou Fruits

 : Label produits biologiques



"Fait Maison" par l'équipe de cuisine du lycée



: 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.

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.