



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 18 au 22 Janvier 2021 - Midi



Réponse de l'énigme : Je suis une " betterave rouge "



Rendez-vous sur le site internet du lycée pour en savoir plus sur les betteraves !

	Lundi	Menu <i>Vegetarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de perles océane ou Laitue/ciboulette	Duo de crudités ou Endives aux noix	Cake fromage-lardons ou mâche	Œufs mayonnaise ou Betteraves BIO	Charcuterie ou Pomelos
Plat	Pizza au fromage ou Filet de hoki meunière 	Omelette ciboulette ou Pané veggie	Tomates farcies ou Dos de colin sauce hollandaise 	Boulettes d'agneau sauce curry ou Quenelles de brochet	Pavé de saumon à la crème d'aneth 
Accompagnement	Brocolis sautés au beurre	Cœur de blé à la provençale	Petits pois / carottes	Potatoes ou Courgettes persillées	Riz aux petits légumes
Laitage	Yaourt vanille BIO ou Saint Paulin BIO	Yaourt nature BIO ou Roitelet	Yaourt au chocolat ou Babybel	Yaourt nature ou Edam BIO	Fromage blanc aux fruits ou Camembert BIO
Dessert	Fruits BIO	Donut ou Fruits	Gâteau de semoule au caramel ou Fruits	Clémentines BIO	Compote pomme/banane ou Fruits

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.

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.