



# 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 <b>ou</b> Betteraves <b>BIO</b>	Charcuterie <b>ou</b> Pomelos
Plat	Pizza au fromage <b>ou</b> Filet de hoki meunière 	Omelette ciboulette ou Pané veggie	Tomates farcies ou Dos de colin sauce hollandaise 	Boulettes d'agneau sauce curry <b>ou</b> 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 <b>ou</b> Courgettes persillées	Riz aux petits légumes
Laitage	Yaourt vanille <b>BIO</b> <b>ou</b> Saint Paulin <b>BIO</b>	Yaourt nature <b>BIO</b> ou Roitelet	Yaourt au chocolat ou Babybel	Yaourt nature <b>ou</b> Edam <b>BIO</b>	Fromage blanc aux fruits <b>ou</b> Camembert <b>BIO</b>
Dessert	Fruits <b>BIO</b>	Donut <b>ou</b> Fruits	Gâteau de semoule au caramel <b>ou</b> Fruits	Clémentines <b>BIO</b>	Compote pomme/banane <b>ou</b> 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.