



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 25 au 30 Janvier 2021 - Midi



Pendant votre temps libre, cuisinez !



	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu <i>Vegetarien</i>	Vendredi
Entrée	Charcuterie ou Salade méli-mélo	Concombre à la crème ou Maquereaux à la tomate	Salade César ou Taboulé	Œufs mayonnaise ou Salade d'endives	Duo Maïs/thon ou Pomelos
Plat	Steak haché de veau ou Filet de hoki sauce meunière	Cuisse de poulet grillée bio ou Omelette au fromage bio	Tarte au thon ou Tarte aux poireaux	Dahl de lentilles à l'indienne	Escalope de dinde sauce moutarde ou Pavé de saumon
Accompagnement	Gratin de courgettes	Macaronis bio au beurre ou Carottes à la crème	Haricots plats en persillade	Riz madras	Purée de pommes de terre ou Endives braisées
Laitage	Yaourt nature bio ou Emmental bio	Yaourt aux fruits mixés ou Bleu persillé	Yaourt fermier aux fraises ou Fromage fermier LOCAL	Fromage blanc sucré ou Camembert bio	Yaourt nature ou Mimolette
Dessert	Crème dessert vanille Ou Fruits bio	Fruits bio	Ananas au sirop ou Fruits bio	Tarte aux pommes ou Fruits bio	Fruits bio

bio : Label produits biologiques



: MSC - Label pêche durable

LOCAL : Produits locaux

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.