








# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 01 au 05 Mars 2021 - Midi



## Allez c'est reparti !



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Œufs mayonnaise ou Champignons à la grecque	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Escalope viennoise ou Quenelles de poisson	Dos de colin à la dieppoise 	Roti de porc au jus	Steak haché  ou Filet hoki 	Boules pois chiche au cumin
Accompagnement	Pâtes  ou Endives à la crème	Gratin de courgettes	Lentilles du Puy 	Frites ou Courgettes basilic	Ratatouille <b>BiO</b>
Laitage	Yaourt nature <b>BiO</b> ou Camembert <b>BiO</b>	Yaourt local aux fruits ou Mini-cabrette	Yaourt chocolat ou Vache qui rit	Yaourt nature ou Tomme noire	Fromage blanc à la vanille ou Emmental <b>BiO</b>
Dessert	Fruits <b>BiO</b>	Tarte aux pommes ou Fruits <b>BiO</b>	Compote ou Fruits	Fruits <b>BiO</b>	Mosaïque de fruits

**BiO** : Label produits biologiques



: MSC - Label pêche durable



IGP- Indication Géographique Protégée



Bœuf français né, élevé, abattu et transformé en France

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.