



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 08 au 12 Mars 2021 - Midi



buon pranzo!!

	Lundi	Mardi	Menu <i>Végétarien</i>	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosette ou Salade verte composée	Œufs mayonnaise ou Sardines	Tomates mozzarella ou Laitue ciboulette	Taboulé à la menthe ou Betteraves vinaigrette	Concombre à la bulgare ou Salade iceberg
Plat	Omelette au fromage ou Quenelles de brochet	Cuisse de poulet basquaise (VF) ou Pavé de saumon	Croq tofu à la provençale ou Galette pois chiche	Paupiette de veau ou Filet de colin	Filet de lieu noir à la moutarde
Accompagnement	Duo de carottes à la crème et au cumin	Méli-mélo de céréales et de légumes	Pommes de terre sautées/Courgettes poêlées	Haricots verts tomates Bio	Riz aux amandes Bio ou Cœurs de céleri
Laitage	Yaourt à la vanille Bio ou Mimolette	Petit suisse sucré ou Cantal (AOP)	Yaourt nature végétal	Fromage blanc aux fruits ou Gouda Bio	Yaourt nature ou Kiri
Dessert	Biscuit Breton feuilleté ou Fruit	Oreillons d'abricot au sirop ou Fruit	Compote de pommes ou Fruit Bio	Bananes Bio	Mousse au chocolat ou Fruit

Bio : Label produits biologiques



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



: MSC - Label pêche durable (VF) : Viande Française

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.