



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.