





# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 03 Mai au 07 Mai 2021 - Midi



En Mai, fais ce qu'il te plaît !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrée	Duo de maïs et thon ou Salade fromagère	Salade de quinoa ou Concombre à la crème	Maquereau à la moutarde ou Laitue ciboulette	Taboulé oriental <b>BIO</b> ou Betteraves mimosa	Œufs durs mayonnaise ou Salade méli-mélo
Plat	Coquille de poissons ou Galette de blé tex mex	Escalope de volaille sauce épices du soleil ou Filet de hoki 	Chipolatas grillées(VF) ou Dos de colin aux amandes 	Galette de blé noir au cheddar	Moussaka  ou Filet de lieu noir citronné 
Accompagnement	Riz safrané <b>BIO</b> ou Salsifis sautés au beurre	Poêlée gourmande aux asperges	Purée de pommes de terre et choux romanesco	Haricots verts à la provençale <b>BIO</b>	Mélange de céréales façon méditerranéenne
Laitage	Yaourt à la vanille ou Edam	Fromage blanc <b>BIO</b> ou Contendin	Port-Salut ou Brie <b>BIO</b>	Yaourt à la grecque aux fruits ou Camembert <b>BIO</b>	Yaourt nature <b>BIO</b> ou Mini Cabrette
Dessert	Pommes <b>BIO</b>	Biscuit marbré au chocolat ou Fruits frais	Crème dessert au praliné ou Fruits frais	Mosaïque de fruits au sirop ou Fruits frais	Compote ou Banane <b>BIO</b>

**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.