



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 03 Mai au 07 Mai 2021- SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'Bar	Salad'Bar	Crêpes aux champignons	Salad'Bar	
Plat	Lasagnes à la bolognaise	Brochette de poisson pané	Boul d'agneau au curry	Rôti de porc (VF) à la sauge	
Accompagnement	Salade verte	Poêlée sarladaise	Légumes façon tajine	Semoule aux petits légumes	
Laitage	Laitage ou Fromage	Laitage ou Fromage	Laitage ou Fromage	Laitage ou Fromage	
Dessert	Barre glacée ou Fruits frais	Fruits de saison	Brochette de fruits exotiques	Pana cotta au coulis de fruits rouges	

(IGP) : Indication géographique protégée : 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.