



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 15 au 19 Mars 2021 - Midi



*Comment faire cuire neuf carottes, sans feu,
sans casserole et sans eau ?*

	Lundi	Mardi	Menu <i>Vegetarien</i>	Jeudi	Vendredi
Entrée	Duo de charcuterie ou Salade César	Crudités ou Salade frisé aux croûtons	Riz niçois ou Endives à l'emmental	Œufs mayonnaise ou Carottes râpées BIO	Salade strasbourgeoise Ou Pomelos
Plat	Boulettes d'agneau aux épices ou Dos de colin citronné 	Blanquette de Veau (VF) ou Omelette à la ciboulette 	Tarte aux légumes du soleil	Lasagnes à la bolognaise ou Lasagnes au saumon	Dos de hoki aux amandes ou Steak végétal 
Accompagnement	Petits pois à l'ancienne	Ebly BIO / Champignons sautés 	Poêlée de légumes romano	Côtes de blettes à l'ail	Chou-fleur au gratin 
Laitage	Yaourt à la vanille BIO ou Emmental BIO	Yaourt nature ou Kiri	Flan chocolat ou Saint Paulin BIO	Yaourt aromatisé ou Camembert BIO	Fromage blanc nature ou Port-Salut
Dessert	Ile flottante ou Fruit frais	Feuilleté abricotine ou Fruit frais	Banane BIO ou Poire BIO	Mosaïque de fruits au sirop Ou Fruit frais	Pomme BIO ou Kiwi BIO

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.