











# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du Lundi 22 au 26 Mars 2021 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'Bar 	Salad'Bar	Pizza	Salad'Bar	
Plat	Croissant au jambon	Quenelles de volaille aux épices	Tagliatelles du pêcheur 	Cuisse de pintade (VF) aux pommes 	
Accompagnement	Haricots verts	Poelée de légumes de saison 	Tagliatelles du pêcheur 	Duo de purée 	
Laitage	Laitage ou Fromage	Laitage ou Fromage	Laitage ou Fromage	Laitage ou Fromage 	
Dessert	Pâtisserie	Mousse au chocolat  et barre bretonne	Barre glacée	Fruit frais	



: 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.