



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 22 au 26 Mars 2021 - Midi

*Réponse à l'énigme de la semaine précédente :*  
*Comment faire cuire neuf carottes, sans feu, sans casserole et sans eau ?*  
 ▶ *On prend neuf carottes, on en jette une et elles sont que huit (cuites)*



	Menu Végétarien	Mardi	Mercredi	Animation Locale et Bio	Vendredi
Entrée	Radis ou Salade méli-mélo	Salade de fenouil  ou Pâté en croûte	Salade Marco-Polo  ou Laitue à la ciboulette 	Assortiment de crudités <b>Bio</b>	Œufs mimosa ou Salade d'endives aux noix 
Plat	Croq'végétal Tex-mex ou Omelette à l'emmental	Paupiette de lapin aux pruneaux  ou  Filet de colin épicé	Bavette d'Aloyau <b>(VF)</b> sauce à l'échalotte ou Tofu à la provençale	Sauté de porc <b>(VF)</b>  à l'estragon  ou Dos de merlu 	Colin façon  Fish and chips  ou Tarte à l'oignon 
Accompagnement	<b>Bio</b> Riz basquaise  ou Piperade	Gnocchis au beurre	Flageolets à la crème 	Gratin dauphinois  ou Poireaux braisés 	Courgettes sautées à l'ail 
Laitage	Yaourt végétal à la noisette	Yaourt nature ou Kiri	Brie <b>Bio</b> ou Edam <b>Bio</b>	Yaourt aux fruits ou Fromage fermier	Fromage blanc sucré ou Camembert <b>Bio</b>
Dessert	Pomme <b>Bio</b> ou Clémentines <b>Bio</b>	Poires au caramel ou Fruit frais <b>Bio</b>	Crème dessert ou Fruit frais	Biscuit au chocolat ou Fruit frais <b>Bio</b>	Compote ou Fruit frais <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.