



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du Lundi 29 Mars au 02 Avril 2021 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'Bar	Salad'Bar BIO	Salad'Bar	Entrée chaude	
Plat	Escalope de veau (VF) à la crème	Omelette campagnarde	Poulet (VF) au miel et au citron	Brochette de poisson	
Accompagnement	Lentilles du Puy (IGP) 	Petits pois carottes	Tajine de légumes et Semoule	Haricots verts	
Laitage	Laitage ou Fromage	Laitage ou Fromage	Laitage BIO ou Fromage	Laitage ou Fromage BIO	
Dessert	Ananas frais	Crème dessert pistache	Flan pâtissier	Corbeille de Fruits frais	



(IGP) : Indication géographique protégée **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.