






















# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 29 Mars au 02 Avril 2021 - Midi



*En Avril ne te découvre pas d'un fil !*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	<i>Menu Végétarien</i>
<b>Entrée</b>	Salami ou Salade mozzarella 	Taboulé  ou Sardines	Macédoine de légumes au thon  ou Laitue	Œufs durs mayonnaise ou Salade d'endives 	Salade de maïs  ou Pomelos
<b>Plat</b>	Pavé de saumon au beurre blanc  ou Tarte au fromage	Tresse de volaille forestière ou Filet d'églefin poêlé 	Côtes de porc (VF) marinées tex mex ou Dos de cabillaud citronné 	Cheeseburger ou Fishburger	Moussaka végétale 
<b>Accompagnement</b>	Pennes au beurre ou Carottes jaunes	Ratatouille 	Chou romanesco sauté à l'ail et au persil 	Potatoes ou Courgettes confites	Riz blanc  ou Endives braisées 
<b>Laitage</b>	Yaourt nature  ou Emmental 	Yaourt aux fruits ou Camembert 	Flan nappé caramel ou Pavé d'Affinois	Yaourt nature ou Kiri	Fromage blanc ou Fromage ail et fines herbes
<b>Dessert</b>	Grillé aux pommes ou Fruit frais	Fruit frais 	Compote ou Fruit frais	Barre glacée ou Fruit frais	Fruit frais 

 **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.