

LB Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 07 Juin au 11 Juin 2021 - Midi



	Lundi	Mardi	Menu Végétarien	Jeudi	Vendredi
Entrée	Duo de charcuterie ou Salade de pâtes	Avocat crevettes ou Laitue mimosa	Rillettes au saumon ou Concombre vinaigrette	Œufs durs mayonnaise ou Salade croquante de pépinette	Betteraves rouges ou Pomelos
Plat	Aiguillettes de poulet panées ou Dos de colin	Chili corn carne ou Omelette persillée	Croq' provençale	Galette de blé noir kébab ou Filet de Hoki	Filet de lieu aux épices ou Bouchée végétale
Accompagnement	Carottes à la crème et au cumin	Riz et courgettes poêlées	Petits pois à la française	Poêlée méridionale	Semoule et Légumes couscous
Laitage	Yaourt aux fruits ou Fromage de chèvre	Yaourt nature ou Tomme noir	Morbier ou Brie	Yaourt à boire ou Mimolette	Fromage blanc ou Samos
Dessert	Fruits frais	Mosaïque de fruits Ou Fruits frais	Crème dessert vanille ou Fruits frais	Moelleux aux amandes ou Fruits frais	Fraises au sucre

: 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.