

# LB Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 31 Mai au 04 Juin 2021 - Midi

Bonne semaine à tous !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrée	Melon charentais ou Salade mexicaine	Taboulé oriental ou Salade coleslaw	Pâté de foie ou Salade hollandaise	Œufs durs mayonnaise ou Maquereaux à la moutarde	Pastèque ou Tomates basilic <b>BIO</b>
Plat	Boulettes d'agneau au curry ou Brochette de poisson 	Escalope de  veau <b>(VF)</b> sauce crème ou Omelette	Saucisse fumée ou Filet de colin  au citron	Pizza trois fromages	Poêlée atlantique  au lait de coco  ou Steak végétal
Accompagnement	Purée de pommes de terre et Piperade	Printanière de légumes	Lentilles du Puy et Topinambours persillés 	Haricots plats 	Riz madras <b>BIO</b> et  Champignons sautés à l'ail
Laitage	Yaourt nature ou Chamois d'or	Yaourt local ou Fromage local	Mini cabrette ou Coulommiers	Petits suisse ou Edam <b>BIO</b>	Yaourt nature ou Camembert <b>BIO</b>
Dessert	Biscuits ou Fruits frais <b>BIO</b>	Pomme <b>BIO</b>	Mousse au chocolat ou Fruits frais <b>BIO</b>	Magnum choco-cookies ou Fruits frais <b>BIO</b>	Fruits frais de saison <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.