



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 31 Mai au 04 Juin 2021- SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'Bar BIO	Salad'Bar	Salad'Bar	Salad'Bar	
Plat	Tresse de volaille forestière	Rôti de dinde	Pavé de hoki à la bordelaise	Tomates farcies	
Accompagnement	Poêlée de carottes BIO	Spaghettis au beurre BIO	Poêlée bretonne 	Semoule aux raisins BIO	
Laitage	Laitage ou Fromage BIO	Laitage BIO ou Fromage	Laitage ou Fromage BIO	Laitage BIO ou Fromage	
Dessert	Poire au sirop ou Fruits frais BIO	Tartelette au chocolat Ou Fruits frais BIO	Crème dessert à la vanille ou Fruits frais BIO	Fraises	



(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.