













# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 06 au 10 Septembre 2021 - MIDI

# Vive la rentrée ! Bienvenue à tous !



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
<b>Entrée</b>	Melon ou Laitue ciboulette	Taboulé ou Salade fromagère	Concombre à la crème ou Salade méli mélo <b>BIO</b>	Œufs mayonnaise ou Betterave vinaigrette	Duo de crudités  ou Pastèque
<b>Plat</b>	Escalope de dinde viennoise ou Colin meunière 	Saumonette aux câpres   ou Steak végétal	Chipolatas aux herbes ou Dos de Hoki 	Sauté de bœuf  aux olives  ou Omelette aux herbes <b>BIO</b>	Galette de pois chiche <b>BIO</b> ou Steak de tofu
<b>Accompagnement</b>	Pennes à la sauce tomate <b>BIO</b> ou Courgettes poêlées	Haricots verts persillés <b>BIO</b>	Lentilles du Puy  ou Carottes à la crème	Semoule <b>BIO</b> ou Ratatouille <b>BIO</b>	Gratin de chou-fleur
<b>Laitage</b>	Yaourt nature <b>BIO</b> ou Camembert <b>BIO</b>	Yaourt aux fruits  Ou Fromage Saint Jacques 	Saint Paulin <b>BIO</b> ou Edam <b>BIO</b>	Fromage blanc <b>BIO</b> ou Fromage de chèvre	Yaourt à la vanille ou Emmental
<b>Dessert</b>	Nectarine <b>BIO</b>	Gaufre au chocolat ou Fruit frais <b>BIO</b>	Liégeois aux fruits ou Fruit frais <b>BIO</b>	Compote pomme fraise ou Fruit Frais <b>BIO</b>	Fruit de saison <b>BIO</b>

**BIO** : Label produits biologique



: Fait maison



: MSC - Label pêche durable



: IGP Identification Géographique Protégée

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.