

# LB Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 14 au 18 Juin 2021 - Midi



	Lundi	Mardi	Menu Végétarien	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosette de Lyon ou Melon charentais	Salade mexicaine ou Laitue méli-mélo	Salade Marco Polo ou Coleslaw	Œufs durs mayonnaise ou Maquereaux à la tomate	Macédoine de légumes ou Salade iceberg fromagère
Plat	Steak haché de veau ou Pavé de saumon	Manchons poulet Tex-mex ou Filet de Lieu	Omelette au fromage ou Tofu à la provençale	Roulé fromage ou Dos de hoki citronné	Poisson meunière ou Steak végétal
Accompagnement	Fusilli au beurre	Pommes de terre sautées et champignons poêlés	Confit de courgettes au basilic	Haricots verts	Riz et tomates au four
Laitage	Yaourt nature ou Camembert	Emmental ou Edam	Yaourt nature ou Fromage	Fromage blanc ou Vache qui rit	Yaourt nature ou Fromage
Dessert	Compote Pomme-Banane ou Fruits frais	Crème dessert lactée au chocolat	Fruits de saison	Far aux pruneaux ou Fruits frais	Fruits frais

: 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.