









LB Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 21 au 25 Juin 2021 - Midi



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé ou Melon charentais	Tomates mozzarella et Salade maïs thon		Œufs mimosa ou Salade composée	
Plat	Crêpe béchamel volaille ou Dos de cabillaud poêlé 	Feuillantine à l'emmental ou Colin sauce tomate  origan		Petit brin de veau sauce dijonnaise ou Pavé de saumon 	
Accompagnement	Poêlée de légumes printanière	Trio de légumineuses à la provençale		Purée de pommes de terre et haricots beurre	
Laitage	Laitage  ou Fromage	Laitage ou Fromage		Laitage ou Fromage 	
Dessert	Biscuit à la noix de coco ou Fruits frais 	Fruits de saison 		Compote de pommes ou 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.