



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 04 octobre au 08 octobre 2021 - SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar BIO	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	
Plat	Croissant au jambon	Escalope de veau normande (VF)	Colin à la meunière	Paupiette de lapin	
Accompagnement	Tian de légumes	Chou romanesco	Riz safrané BIO	Petits pois à l'ancienne	
Laitage	Laitage BIO ou Fromage	Laitage ou Fromage BIO	Laitage BIO ou Fromage	Laitage ou Fromage BIO	
Dessert	Glace ou Fruit frais BIO	Fruit de saison BIO	Pâtisserie ou Fruit frais BIO	Ananas au sirop ou Fruit frais BIO	



(IGP) : Indication géographique protégée



: 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.