

























# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Semaine du 13 au 17 Septembre 2021 - MIDI



### Pensez à réserver vos repas !



	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
<b>Entrée</b>	Tomates basilic  ou Pastèque	Pâté en croute ou Laitue vinaigrette 	Salade César  ou Sardines au beurre	Œufs mimosa ou Salade méli-mélo	Carottes rappées ou Duo maïs-thon 
<b>Plat</b>	Omelette basquaise ou Pavé de saumon à l'aneth 	Wings de poulet ou Tarte au fromage	Escalope de veau  (V.F) normande  ou Filet de limande 	Pizza du soleil	Dos de lieu noir sauce  Dugléré ou Steak de tofu
<b>Accompagnement</b>	Poêlée campagnarde 	Céréalière aux petits légumes 	Petits pois carottes Champignons à la crème	Potatoes Tomate rôtie	Riz créole  Courgettes sautées 
<b>Laitage</b>	Yaourt aux fruits  ou Babybel	Petit suisse  ou Port salut	Yaourt nature ou Mont cendré	Tomme noire  ou Mimolette 	Fromage blanc à la vanille ou Brie
<b>Dessert</b>	Beignet chocolat noisette ou Fruit 	Raisin 	Compote pomme banane ou Fruit frais 	Cône glacé ou Fruit frais 	Pêche 

 : 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.