



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
Entrée	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 
Plat	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
Accompagnement	Poêlée campagnarde 	Céréalière aux petits légumes 	Petits pois carottes Champignons à la crème	Potatoes Tomate rôtie	Riz créole  Courgettes sautées 
Laitage	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
Dessert	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.