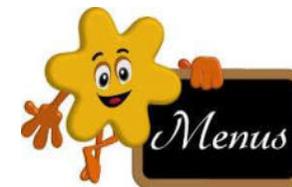




# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 20 au 24 Septembre 2021 - MIDI

### Enigme n°1 : Avec quel fruit fait-on le plus souvent de la croustade ?

	Menu Végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Betterave vinaigrette  ou Salade composée 	Salade Marco-Polo ou Cœur de laitue	Concombres à la sauce bulgare ou Maquereaux à la moutarde	Œufs durs mimosa ou Pomelos	Duo de crudités ou Chiffonnade de scarole
<b>Plat</b>	Egréné végétarien  à la tomate 	Curry d'agneau  ou Quiche aux poireaux	Tomates farcies ou Filet de hoki citronné 	Pavé de colin à la bordelaise  ou Steak végétal	Paupiette de dinde aux pommes caramélisées  ou Dos de saumon 
<b>Accompagnement</b>	Spaghettis au beurre  Piperade 	Légumes tajine	Cœur de blé aux épices  Haricots verts 	Trio de fleurettes	Gratin dauphinois
<b>Laitage</b>	Flan chocolat ou Camembert 	Yaourt nature ou Samos	Fromage blanc vanille ou Chaussée aux moines	Savaron ou Edam	Yaourt nature  ou Fourme d'ambert
<b>Dessert</b>	Mosaïque de fruits ou Fruit frais 	Beignet aux pommes ou Fruit frais 	Prunes 	Île flottante ou Fruit frais 	Banane 

 : 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.

