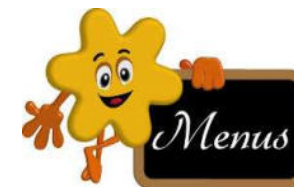











Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



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
Entrée	Betterave vinaigrette BIO ou Salade composée BIO	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
Plat	Egréné végétarien à la tomate  BIO	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 
Accompagnement	Spaghettis au beurre BIO Piperade BIO	Légumes tajine	Cœur de blé aux épices BIO  Haricots verts	Trio de fleurettes	Gratin dauphinois
Laitage	Flan chocolat ou Camembert BIO	Yaourt nature ou Samos	Fromage blanc vanille ou Chaussée aux moines	Savaron ou Edam	Yaourt nature BIO ou Fourme d'ambert
Dessert	Mosaïque de fruits ou Fruit frais BIO	Beignet aux pommes ou Fruit frais BIO	Prunes BIO	Île flottante ou Fruit frais BIO	Banane BIO

BIO : 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.

