



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 27 septembre au 01 octobre 2021 - MIDI

Réponse à l'énigme n°1 : Avec quel fruit fait-on le plus souvent de la croustade ? - **LA POMME**

Voulez-vous savoir tout sur la pomme ? Alors, rendez-vous sur le site du lycée !!!

| | Lundi | Mardi | Menu <i>Végétarien</i> | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------|--|---|--|---|--|
| Entrée | Rosette de Lyon ou Melon | Taboulé oriental ou Laitue ciboulette | Carottes râpées BIO ou Chiffonnade de salade BIO | Œufs durs mayonnaise ou Salade d'automne | Duo mais thon ou Radis au beurre |
| Plat | Poelée de saumon à l'indienne ou Omelette BIO | Petit brin de veau sauce moutarde ou Dos de Colin | Chili sin BIO carné | Cuisse de poulet (V.F) aux herbes BIO ou Brochette de poisson | Sauté de porc à l'estragon ou Steak de tofu |
| Accompagnement | Tagliatelles Endives braisées | Duo de courgettes au beurre d'ail | Riz basmati BIO | Purée de pommes de terre Salsifis au beurre | Poêlée de légumes à la bretonne |
| Laitage | Yaourt local BIO ou Roquefort AOP | Fromage blanc ou Brie | Tomme noire | Yaourt à boire ou Gouda BIO | Yaourt nature ou Camembert BIO |
| Dessert | Raisin BIO ou Poire | Tarte aux pommes ou Fruit frais BIO | Crème dessert chocolat Fruit frais BIO | Fruit de saison BIO | Poire cuite sauce chocolat ou Fruit frais 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.