







# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 27 septembre au 01 octobre 2021 - SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar <b>BIO</b>	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	
Plat	Steak haché (VF)	Bouchée à la reine	Paupiette de poisson à la crème 	Boulettes d'agneau à l'orientale	
Accompagnement	Chou-fleur à la béchamel 	Jardinière de légumes 	Haricots plats	Quinoa aux légumes	
Laitage	Laitage ou Fromage	Laitage ou Fromage <b>BIO</b>	Laitage ou Fromage	Laitage <b>BIO</b> ou Fromage	
Dessert	Salade de fruits ou Fruit frais <b>BIO</b>	Crème dessert à la vanille	Corbeille de fruits frais <b>BIO</b>	Flan pâtissier ou Fruit frais <b>BIO</b>	

(IGP) : Indication géographique protégée **BIO** : Label produits biologiques  : "Fait Maison" par l'équipe de cuisine du lycée



: MSC - Label pêche durable

(VF) : Viande Française

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.