



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 11 octobre au 15 octobre 2021 - MIDI

LA SEMAINE DU GOÛT

	Lundi Goût sucré	Mardi Produits locaux	Menu Végétarien	Jeudi Goût salé	Vendredi Goût acide
Entrée	Taboulé aux raisins ou Salade douceur	Pâté percheron BiO ou Salade feuille de chêne verte BiO	Œufs mimosa ou Salade composée	Duo de charcuterie ou Frisée aux lardons	Mandarines basilic ou Salade à l'ananas
Plat	Pizza chèvre-miel ou Dos de lieu noir à la vanille	Saucisse fumée BiO ou Brochette de poisson BiO	Steak de tofu à la provençale	Filet de poulet à la dijonnaise ou Pavé de colin	Filet de cabillaud aux agrumes
Accompagnement	Carottes au cumin et à l'orange	Lentilles vertes au jus BiO Poireaux braisés BiO	Gratin de légumes	Pommes de terre grenailles Piperade	Riz blanc BiO Endives au beurre
Laitage	Camembert aux figues ou Yaourt aux fruits	Yaourt fermier BiO ou Fromage fermier	Mimolette ou Fromage blanc	Yaourt nature ou Fromage demi-sel	Kiri ou Saint Paulin
Dessert	Banane BiO	Cookies aux pépites de chocolat BiO ou Fruit BiO	Cubes de pêches au sirop ou Fruit	Crêpe au caramel beurre salé ou Fruit	Mousse au citron ou Fruit

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.