



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 15 au 18 novembre **SOIR**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar <b>BiO</b> ou Potage	Salad'bar <b>BiO</b>	Salad'bar	Salad'bar	
Plat	Raviolis au fromage fondu <b>BiO</b>	Sauté de porc au miel (VF)	Escalope de dinde (VF) au paprika	Croque-monsieur	
Accompagnement	Salade verte <b>BiO</b>	Poêlée romanesco	Duo de céréales	Haricots verts persillés	
Laitage	Fromage blanc <b>BiO</b> ou Babybel	Yaourt nature ou Leerdammer	Yaourt aux fruits <b>BiO</b> ou Roquefort (AOP)	Fromage blanc <b>BiO</b> ou Camembert <b>BiO</b>	
Dessert	Compote ou Fruit frais <b>BiO</b>	Crème dessert chocolat ou Fruit frais <b>BiO</b>	Fruit de saison <b>BiO</b>	Pâtisserie  ou Fruit frais <b>BiO</b>	



(IGP) : Indication géographique protégée



: 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.