



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 18 octobre au 22 octobre 2021 - SOIR



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------|-------------------------------|--|--|---|----------|
| Entrée | Salad'bar BiO | Salad'bar | Salad'bar | Salad'bar | |
| Plat | Lamelles kebab | Escalope viennoise | Assortiment asiatique | Steak haché (VF) | |
| Accompagnement | Gratin dauphinois | Petits pois | Nouilles sautées | Gratin de potimarron  | |
| Laitage | Laitage BiO ou Fromage | Laitage ou Fromage BiO | Laitage ou Fromage | Laitage BiO ou Fromage | |
| Dessert | Fruit de saison BiO | Savarin à la crème pâtisserie  Fruit frais BiO | Ananas rôti  ou Fruit frais BiO | Clémentines | |



(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.