



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Miam

Semaine du 6 au 10 décembre SOIR

	Menu savoyard	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar 	Salad'bar ou Potage cultivateur 	Salad'bar	Quiche aux poireaux	
Plat	Filet de colin aux corn-flakes 	Omelette espagnole 	Paupiette de veau à la crème	Merguez grillées	
Accompagnement	Petits pois carottes	Céréalière méli-mélo	Légumes de potée auvergnate 	Duo d'haricots	
Laitage	Mousse à la crème de marron ou Saint Paulin	Crème renversée ou Fromage de chèvre	Yaourt aromatisé  ou Reblochon (AOP)	Petits suisses natures ou Roquefort (AOP)	
Dessert	Tarte aux pommes	Salade de fruits	Pomme Gala 	Mousse chocolat	

(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.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Miam

Semaine du 6 au 10 décembre SOIR

	Menu savoyard	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar 	Salad'bar ou Potage cultivateur 	Salad'bar	Quiche aux poireaux	
Plat	Filet de colin aux corn-flakes 	Omelette espagnole 	Paupiette de veau à la crème	Merguez grillées	
Accompagnement	Petits pois carottes	Céréalière méli-mélo	Légumes de potée auvergnate 	Duo d'haricots	
Laitage	Mousse à la crème de marron ou Saint Paulin	Crème renversée ou Fromage de chèvre	Yaourt aromatisé  ou Reblochon (AOP)	Petits suisses natures ou Roquefort (AOP)	
Dessert	Tarte aux pommes	Salade de fruits	Pomme Gala 	Mousse chocolat	

(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.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Miam

Semaine du 6 au 10 décembre SOIR

	Menu savoyard	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar 	Salad'bar ou Potage cultivateur 	Salad'bar	Quiche aux poireaux	
Plat	Filet de colin aux corn-flakes 	Omelette espagnole 	Paupiette de veau à la crème	Merguez grillées	
Accompagnement	Petits pois carottes	Céréalière méli-mélo	Légumes de potée auvergnate 	Duo d'haricots	
Laitage	Mousse à la crème de marron ou Saint Paulin	Crème renversée ou Fromage de chèvre	Yaourt aromatisé  ou Reblochon (AOP)	Petits suisses natures ou Roquefort (AOP)	
Dessert	Tarte aux pommes	Salade de fruits	Pomme Gala 	Mousse chocolat	

(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.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Miam

Semaine du 6 au 10 décembre SOIR

	Menu savoyard	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar 	Salad'bar ou Potage cultivateur 	Salad'bar	Quiche aux poireaux	
Plat	Filet de colin aux corn-flakes 	Omelette espagnole 	Paupiette de veau à la crème	Merguez grillées	
Accompagnement	Petits pois carottes	Céréalière méli-mélo	Légumes de potée auvergnate 	Duo d'haricots	
Laitage	Mousse à la crème de marron ou Saint Paulin	Crème renversée ou Fromage de chèvre	Yaourt aromatisé  ou Reblochon (AOP)	Petits suisses natures ou Roquefort (AOP)	
Dessert	Tarte aux pommes	Salade de fruits	Pomme Gala 	Mousse chocolat	

(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.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Miam

Semaine du 6 au 10 décembre SOIR

	Menu savoyard	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar 	Salad'bar ou Potage cultivateur 	Salad'bar	Quiche aux poireaux	
Plat	Filet de colin aux corn-flakes 	Omelette espagnole 	Paupiette de veau à la crème	Merguez grillées	
Accompagnement	Petits pois carottes	Céréalière méli-mélo	Légumes de potée auvergnate 	Duo d'haricots	
Laitage	Mousse à la crème de marron ou Saint Paulin	Crème renversée ou Fromage de chèvre	Yaourt aromatisé  ou Reblochon (AOP)	Petits suisses natures ou Roquefort (AOP)	
Dessert	Tarte aux pommes	Salade de fruits	Pomme Gala 	Mousse chocolat	

(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.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Miam

Semaine du 6 au 10 décembre SOIR

	Menu savoyard	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar 	Salad'bar ou Potage cultivateur 	Salad'bar	Quiche aux poireaux	
Plat	Filet de colin aux corn-flakes 	Omelette espagnole 	Paupiette de veau à la crème	Merguez grillées	
Accompagnement	Petits pois carottes	Céréalière méli-mélo	Légumes de potée auvergnate 	Duo d'haricots	
Laitage	Mousse à la crème de marron ou Saint Paulin	Crème renversée ou Fromage de chèvre	Yaourt aromatisé  ou Reblochon (AOP)	Petits suisses natures ou Roquefort (AOP)	
Dessert	Tarte aux pommes	Salade de fruits	Pomme Gala 	Mousse chocolat	

(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.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Miam

Semaine du 6 au 10 décembre SOIR

	Menu savoyard	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar 	Salad'bar ou Potage cultivateur 	Salad'bar	Quiche aux poireaux	
Plat	Filet de colin aux corn-flakes 	Omelette espagnole 	Paupiette de veau à la crème	Merguez grillées	
Accompagnement	Petits pois carottes	Céréalière méli-mélo	Légumes de potée auvergnate 	Duo d'haricots	
Laitage	Mousse à la crème de marron ou Saint Paulin	Crème renversée ou Fromage de chèvre	Yaourt aromatisé  ou Reblochon (AOP)	Petits suisses natures ou Roquefort (AOP)	
Dessert	Tarte aux pommes	Salade de fruits	Pomme Gala 	Mousse chocolat	

(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.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Miam

Semaine du 6 au 10 décembre SOIR

	Menu savoyard	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar 	Salad'bar ou Potage cultivateur 	Salad'bar	Quiche aux poireaux	
Plat	Filet de colin aux corn-flakes 	Omelette espagnole 	Paupiette de veau à la crème	Merguez grillées	
Accompagnement	Petits pois carottes	Céréalière méli-mélo	Légumes de potée auvergnate 	Duo d'haricots	
Laitage	Mousse à la crème de marron ou Saint Paulin	Crème renversée ou Fromage de chèvre	Yaourt aromatisé  ou Reblochon (AOP)	Petits suisses natures ou Roquefort (AOP)	
Dessert	Tarte aux pommes	Salade de fruits	Pomme Gala 	Mousse chocolat	

(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.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Miam

Semaine du 6 au 10 décembre SOIR

	Menu savoyard	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar 	Salad'bar ou Potage cultivateur 	Salad'bar	Quiche aux poireaux	
Plat	Filet de colin aux corn-flakes 	Omelette espagnole 	Paupiette de veau à la crème	Merguez grillées	
Accompagnement	Petits pois carottes	Céréalière méli-mélo	Légumes de potée auvergnate 	Duo d'haricots	
Laitage	Mousse à la crème de marron ou Saint Paulin	Crème renversée ou Fromage de chèvre	Yaourt aromatisé  ou Reblochon (AOP)	Petits suisses natures ou Roquefort (AOP)	
Dessert	Tarte aux pommes	Salade de fruits	Pomme Gala 	Mousse chocolat	

(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.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Miam

Semaine du 6 au 10 décembre SOIR

	Menu savoyard	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar 	Salad'bar ou Potage cultivateur 	Salad'bar	Quiche aux poireaux	
Plat	Filet de colin aux corn-flakes 	Omelette espagnole 	Paupiette de veau à la crème	Merguez grillées	
Accompagnement	Petits pois carottes	Céréalière méli-mélo	Légumes de potée auvergnate 	Duo d'haricots	
Laitage	Mousse à la crème de marron ou Saint Paulin	Crème renversée ou Fromage de chèvre	Yaourt aromatisé  ou Reblochon (AOP)	Petits suisses natures ou Roquefort (AOP)	
Dessert	Tarte aux pommes	Salade de fruits	Pomme Gala 	Mousse chocolat	

(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.