



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 6 au 10 décembre 2021 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrée	Salami ou Salade d'endives BIO	Salade Marco Polo ou Carottes râpées à l'orange BIO	Salade César BIO ou Soupe à l'oignon	Œufs durs mimosa ou Salade d'artichauts BIO	Concombre à la bulgare ou Emincé de chou BIO
Plat	Fricadelle de boeuf sauce poivre ou Brochette de poisson 	Sauté de porc (V.F) (LOCAL) aux olives ou Quenelles sauce Nantua	Pavé de merlu sauce citron ou Tarte au fromage	Escalope viennoise ou Steak végétal	Chili sin carné
Accompagnement	Pennes BIO Poêlée de potimarron BIO	Trio de fleurettes persillées BIO	Pommes vapeur BIO Champignons sautés 	Poêlée paysanne BIO	Riz BIO
Laitage	Flan caramel BIO ou Cantal (AOP)	Yaourt aux fruits (LOCAL) ou Saint-Jacques (LOCAL)	Fromage blanc vanille ou Camembert BIO	Yaourt nature BIO ou Comté (AOP)	Fromage fondu BIO ou Emmental BIO
Dessert	Compote de poires BIO ou Fruit frais BIO	Banane BIO	Brownies et crème anglaise ou Fruit frais BIO	Clémentines BIO	Crème brûlée ou Fruit frais BIO

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.