








# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 22 au 26 novembre SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar <b>BIO</b>	Salad'bar	Salad'bar ou Potage	Salad'bar	
Plat	Bavette d'ailou (VF) sauce poivre	Poisson pané  sauce béarnaise	Poulet rôti aux herbes (VF)  Label rouge	Cuisse de canard confite (VF)	
Accompagnement	Pommes boulangères	Epinards à la crème  <b>BIO</b>	Purée de potimarron	Mogettes de Vendée 	
Laitage	Yaourt nature <b>BIO</b> ou Ortolan <b>BIO</b>	Yaourt brassé aux fruits <b>BIO</b> ou Brie <b>BIO</b>	Fromage blanc <b>BIO</b> ou Mimolette	Yaourt à boire ou Tartare	
Dessert	Fruits au sirop	Savarin à la crème  ou Fruit frais <b>BIO</b>	Corbeille de fruits frais <b>BIO</b>	Crème dessert à la pistache ou Fruit frais <b>BIO</b>	



Souriez !  
C'est enfin vendredi ...

(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.