



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 22 au 26 novembre 2021 - MIDI

	<i>Menu Végétarien</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade piémontaise ou Mâche aux croustons	Jambon ou Laitue aux fines herbes	Salade de pâtes à l'italienne ou Endives <b>Bio</b>	Œufs durs mimosa ou Concombre vinaigrette	Pomelos <b>Bio</b> ou Duo de crudités
<b>Plat</b>	Lasagnes aux légumes	Paupiette de veau (V.F.) sauce forestière ou Filet de lieu	Quenelle Lyonnaise sauce marengo ou Tarte au fromage	Chipolatas grillées (V.F.) ou Brochette de poisson 	Omelette <b>Bio</b> ou Filet de dorade à la crème d'aneth 
<b>Accompagnement</b>	Tomates provençales <b>Bio</b>	Petits pois à la paysanne Carottes à la crème <b>Bio</b>	Haricots verts poêlés <b>Bio</b>	Frites Poireaux braisés <b>Bio</b> 	Trio de riz, quinoa et boulgour <b>Bio</b> Champignons à l'ail 
<b>Laitage</b>	Fromage blanc <b>Bio</b> ou Saint Nectaire	Yaourt nature <b>Bio</b> ou Gouda <b>Bio</b>	Tomme cendrée <b>Bio</b> ou Camembert <b>Bio</b>	Petits suisses ou Saint Albray	Yaourt aromatisé ou Cantal <b>Bio</b>
<b>Dessert</b>	Banane <b>Bio</b> ou Orange <b>Bio</b>	Beignet choco-noisettes ou Fruit frais <b>Bio</b>	Crème dessert vanille <b>Bio</b> ou Fruit frais <b>Bio</b>	Clémentines <b>Bio</b> ou Kiwi <b>Bio</b>	Compote de pomme <b>Bio</b> ou Fruit frais <b>Bio</b>

**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.