



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 29 novembre au 2 décembre SOIR

	Menu savoyard	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar BIO ou Potage montagnard	Salad'bar	Salad'bar ou Velouté de légumes	Salad'bar	<p>Enfin vendredi !</p> <p>2 jours....de repos, chat va faire du bien !</p> <p>Bon-weekend :)</p> <p><small>www.rosemees.com</small></p>
Plat	Tartiflette	Brin de veau à la moutarde	Brochette de porc aux figues (VF)	Saumon mariné	
Accompagnement	Salade verte BIO	Tagliatelles	Lentilles BIO	Gratin de blettes	
Laitage	Fromage blanc aux fruits BIO ou Cantal (AOP)	Yaourt nature BIO ou Emmental BIO	Yaourt à la grecque Ou Roitelet BIO	Flan vanille BIO ou Leerdammer	
Dessert	Tarte aux myrtilles ou Fruit frais	Fruit frais BIO	Île flottante ou Fruit frais BIO	Salade de fruits ou Fruit frais BIO	

(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.