

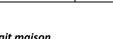


Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 29 novembre au 3 décembre 2021 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrée	Radis au beurre ou Potage ou Salade méli-mélo Bío	Céleri rémoulade ou Rillette	Taboulé Bío ou Sardines au citron	Œufs durs mayonnaise Bio ou Betterave aux pommes	Duo de crudités Bío ou Frisée aux croûtons
Plat	Poulet basquaise <mark>Bío</mark> ou Steak végétal	Colin à la bordelaise ou Omelette au fromage <mark>Bio</mark>	Hachis parmentier ou Hachis végétal	Pizza fromage <mark>Bío</mark>	Sauté d'agneau au curry ou Pavé de merlu grillé
Accompagnement	Riz créole <mark>Bío</mark> Courgettes cuisinées	Carottes à la crème	Ratatouille	Poêlée de légumes d'automne Bío	Cœur de blé <mark>Bío</mark> Salsifis au beurre
Laitage	Yaourt nature au lait entier ou Fromage de chèvre <mark>Bío</mark>	Fromage blanc BiO ou Tomme blanche BiO	Petits suisses aux fruits ou Fromage ail et fines herbes	Port salut <mark>Bío</mark> ou Gouda <mark>Bío</mark>	Fromage blanc ou Edam <mark>Bio</mark>
Dessert	Pomme Golden <mark>BiO</mark>	Biscuit au chocolat ou Fruit frais <mark>Bío</mark>	Ananas au sirop ou Fruit frais <mark>BíO</mark>	Dessert lacté coco banane ou Fruit frais <mark>Bío</mark>	Clémentines <mark>Bío</mark>





: MSC - Label pêche durable



: **IGP** Identification Géographique Protégée