






# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 10 au 13 Janvier 2022 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar <b>BiO</b>	Salad'bar ou Velouté de légumes	Salad'bar	Salad'bar	 <p>Ah! Que la vie est belle certains jours! spécialement... le week-end:)</p>
Plat	Saumon  sauce hollandaise	Pizza reine	Bavette d'ailou (VF) sauce poivre	Escalope de dinde sauce forestière 	
Accompagnement	Gratin de légumes	Poêlée de légumes grillés	Tagliatelles	Poêlée de choux de Bruxelles	
Laitage	Fromage blanc <b>BiO</b> ou Camembert <b>BiO</b>	Yaourt nature <b>BiO</b> ou Edam	Yaourt vanille ou Roquefort (AOP)	Crème vanille ou Port salut	
Dessert	Ananas <b>BiO</b>	Pâtisserie ou Fruit frais <b>BiO</b>	Île flottante ou Fruit frais <b>BiO</b>	Compote ou Fruit frais <b>BiO</b>	

(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.