

# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 10 au 14 Janvier 2022 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Vegetarien	Vendredi
<b>Entrée</b>	Piémontaise  ou Laitue vinaigrette	Carottes râpées  ou Rillettes	Endives  à l'emmental ou Salade Marco Polo  ou Potage	Céleri rémoulade  ou Concombre à la crème	Cœufs durs  mayonnaise ou Pomelos
<b>Plat</b>	Omelette mexicaine  ou Filet de dorade aux épices	Cuisse de poulet  au jus ou Tarte aux fromages	Paupiette de veau  Marengo ou Steak de tofu	Nuggets de blé sauce ketchup ou Quenelles Lyonnaises	Dos de lieu noir  au beurre blanc  ou Tortilla aux oignons
<b>Accompagnement</b>	Poêlée paysanne	Céréalière au curcuma Ratatouille	Courgettes au beurre	Frites Brocolis poêlés	Riz pilaf safrané   Aubergines grillées
<b>Laitage</b>	Yaourt à boire à la vanille ou Tomme noire	Petits suisses ou Gouda	Flan lacté  ou Brie	Tomme blanche ou Mimolette	Yaourt nature  ou Comté (AOP)
<b>Dessert</b>	Cookies aux pépites de chocolat ou Fruit frais	Clémentines	Coupelle de fruits au sirop ou Fruit frais	Dessert végétal à la mangue ou Fruit frais	Pomme Gala

: 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.