

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 10 au 14 Janvier 2022 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Vegetarien	Vendredi
Entrée	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	Œufs durs mayonnaise ou Pomelos
Plat	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
Accompagnement	Poêlée paysanne	Céréalière au curcuma Ratatouille	Courgettes au beurre	Frites Brocolis poêlés	Riz pilaf safrané Aubergines grillées
Laitage	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)
Dessert	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.