



## Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

### Semaine du 3 au 7 Janvier 2022 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar <b>Bio</b>	Salad'bar	Velouté de légumes	Salad'bar	
Plat	Manchons de poulet Tex-mex	Roulé au fromage	Gigot d'agneau au romarin	Brochette de poisson sauce diéppoise 	
Accompagnement	Macédoine de légumes <b>Bio</b>	Poêlée paysanne <b>Bio</b>	Brocolis sautés à l'ail <b>Bio</b>	Trio de céréales	
Laitage	Yaourt <b>Bio</b> ou Fromage	Yaourt ou Fromage <b>Bio</b>	Yaourt <b>Bio</b> ou Fromage	Yaourt ou Fromage <b>Bio</b>	
Dessert	Biscuit fourré au chocolat ou Fruit frais <b>Bio</b>	Fruit frais <b>Bio</b>	Crème dessert pistache ou Fruit frais <b>Bio</b>	Salade de fruits	

**(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.