



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 3 au 7 Janvier 2022 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
<b>Entrée</b>	Carottes râpées <b>Bio</b> ou Frisée aux croûtons	Tortis à l'italienne ou Salade méli-mélo <b>Bio</b>	Rosette de Lyon ou Laitue fromagère	Œufs durs <b>Bio</b> mayonnaise ou Salade de mâche	Concombre vinaigrette ou Pomelos
<b>Plat</b>	Cordon bleu ou Filet de dorade	Filet de colin à l'origan ou Steak végétal	Palette de porc à la diable ou Dos de merlu citronné	Lasagnes bolognaise (V.F) ou Lasagnes au saumon	Saucisse végétale ou Omelette aux fines herbes <b>Bio</b>
<b>Accompagnement</b>	Purée de pommes de terre / Potiron poêlé	Haricots verts <b>Bio</b>	Lentilles cuisinées  Carottes <b>Bio</b>	Lasagnes bolognaise (V.F) ou Lasagnes au saumon	Semoule <b>Bio</b> et légumes couscous
<b>Laitage</b>	Yaourt nature <b>Bio</b> ou Camembert <b>Bio</b>	Fromage blanc <b>Bio</b> ou Port salut <b>Bio</b>	Yaourt nature <b>Bio</b> ou Edam	Yaourt aromatisé <b>Bio</b> ou Emmental <b>Bio</b>	Saint Paulin <b>Bio</b> ou Roitelet <b>Bio</b>
<b>Dessert</b>	Clémentines <b>Bio</b>	Galette des rois ou Fruit frais <b>Bio</b>	Compote de pommes <b>Bio</b> ou Fruit frais <b>Bio</b>	Banane <b>Bio</b>	Liégeois au chocolat ou Fruit frais <b>Bio</b>

**Bio** : 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.