



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 17 au 20 Janvier 2022 - SOIR

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------|---------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|----------|
| Entrée | Salad'bar | Salad'bar | Salad'bar | Salad'bar ou Potage | |
| Plat | Escalope viennoise | Brochette de poisson pané | Lamelles de kébab | Côte de porc (V.F) sauce moutarde | |
| Accompagnement | Purée de potimarron | Epinards à la crème | Pommes sarladaises | Piperade | |
| Laitage | Yaourt à la grecque ou Emmental | Crème vanille ou Camembert | Fromage blanc ou Fromage fondu | Yaourt nature ou Babybel | |
| Dessert | Pâtisserie ou Fruit frais | Salade d'agrumes au sirop | Crème dorée au four ou Fruit frais | Fruit frais | |

(IGP) : Indication géographique protégée : 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.