



# 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 <b>BiO</b>	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 <b>BiO</b>	Epinards à la crème	Pommes sarladaises	Piperade	
Laitage	Yaourt à la grecque ou Emmental <b>BiO</b>	Crème vanille ou Camembert <b>BiO</b>	Fromage blanc <b>BiO</b> ou Fromage fondu <b>BiO</b>	Yaourt nature <b>BiO</b> ou Babybel <b>BiO</b>	
Dessert	Pâtisserie ou Fruit frais <b>BiO</b>	Salade d'agrumes au sirop	Crème dorée au four ou Fruit frais <b>BiO</b>	Fruit frais <b>BiO</b>	

(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.