



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 17 au 21 Janvier 2022 - MIDI

	Menu Végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc aux noix  ou Laitue ciboulette 	Taboulé  ou Salade mêlée 	Duo maïs thon ou Frisée aux lardons	Cœufs durs  mayonnaise ou Asperges vinaigrette	Radis au beurre ou Batavia
Plat	Tomates farcies sauce tomate ou Dos de colin 	Filet de cabillaud  sauce citronnée ou Pané végétal	Bœuf bourguignon (V.F)  ou Filet de dorade 	Choucroute alsacienne ou Choucroute de la mer 	Boulettes d'agneau sauce aux épices du soleil ou Tarte au fromage
Accompagnement	Cœur de blé Ratatouille 	Haricots plats sautés au beurre	Tortis au beurre  Endives	Choux Pommes de terre	Gratin de chou-fleur
Laitage	Tomme noire ou Gouda 	Yaourt aromatisé  ou Edam 	Formage blanc  ou Saint Paulin	Yaourt nature  ou Brie	Yaourt aux fruits  ou Saint Jacques  (Produits locaux)
Dessert	Mousse chocolat ou Fruit frais 	Beignet chocolat noisette ou Fruit frais 	Clémentines 	Compote pommes fraises ou Fruit frais 	Banane 

 : 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.