

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 24 au 28 Janvier 2022 - MIDI

| | Lundi | Mardi | Menu Végétarien | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------|---|--|---|--|--|
| Entrée | Salade coleslaw BiO ou Tomates mozzarella BiO | Salade de pâtes BiO ou Salade méli-mélo BiO | Salade verte BiO fromagère ou Duo de maïs thon | Œufs durs BiO mimosa ou Iceberg aux croûtons | Rillettes ou Pomelos BiO |
| Plat | Sauté de porc (V.F) à la dijonnaise ou Brochette de poisson | Escalope viennoise ou Dos de cabillaud citronné | Hachis parmentier végétal | Pizza savoyarde ou Filet de dorade à l'aneth | Colin meunière ou Omelette aux herbes BiO |
| Accompagnement | Riz blanc BiO Topinambours à l'ail | Petits pois-carottes | Piperade BiO | Duo d'haricots au beurre d'ail | Jardinière de légumes |
| Laitage | Yaourt nature BiO ou Mimolette | Yaourt aromatisé citron BiO ou Brie | Emmental BiO ou Palet de chèvre | Yaourt au chocolat ou Tomme des Pyrénées | Fromage blanc BiO ou Camembert BiO |
| Dessert | Mosaïque de fruits au sirop ou Fruit frais BiO | Pomme Ariane BiO | Crème dorée ou Fruit frais BiO | Clémentines BiO ou Poire BiO | Tarte aux pommes BiO ou fruit frais BiO |

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.