



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 31 janvier au 4 février 2022 - MIDI

	<i>Menu Végétarien</i>	Mardi NOUVEL AN CHINOIS	Mercredi	Jeudi CHANDELEUR	Vendredi TOUT BIO
Entrée	Taboulé oriental BIO ou Salade de mâche	Nem au poulet ou Beignet de crevettes	Salade de pommes de terre ou Salade César	Œufs durs BIO mimosa ou Frisée aux lardons	Salade de betteraves ou Concombre à la grecque BIO
Plat	Boulettes provençales (blé/tomates) BIO ou Steak de tofu BIO	Escalope de dinde mariné Thaï ou Pavé de saumon à la citronnelle	Dos de colin aux amandes ou Quenelles lyonnaises	Galette saucisse ou Galette fromage	Boeuf haché à la bolognaise (V.F) BIO ou Lieu noir
Accompagnement	Brocolis sautés au beurre BIO	Riz cantonnais ou Poêlée wok	Ratatouille BIO	Poêlée bretonne BIO	Spaghettis BIO Endives braisées BIO
Laitage	Edam BIO ou Tomme de Savoie (IGP)	Perle de lait coco ou Babybel BIO	Petits suisses natures BIO ou Cantal (AOP)	Yaourt vanille BIO ou Chaource (AOP)	Yaourt entier nature BIO ou Edam BIO
Dessert	Mousse chocolat ou Fruit frais BIO	Salade de fruits exotiques ou Fruit frais BIO	Clémentines BIO ou Poire BIO	Crêpe au chocolat ou Fruit frais BIO	Pomme ou Kiwi 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.