



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Semaine du 7 au 10 février 2022 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar <b>BIO</b>	Salad'bar	Salad'bar ou Potage	 <p>Souriez ! C'est enfin vendredi ...</p>
Plat	Omelette basque <b>BIO</b>	Fricadelle de bœuf	Wings de poulet aux épices	Pavé de poisson à la bordelaise 	
Accompagnement	Fusillis au beurre <b>BIO</b>	Haricots verts	Riz safrané <b>BIO</b>	Epinards à la crème <b>BIO</b>	
Laitage	Petits suisses natures <b>BIO</b> ou Roquefort (AOP)	Faisselle <b>BIO</b> ou Saint-Jacques <b>BIO</b>	Lait gélifié chocolat <b>BIO</b> ou Fromage frais	Yaourt nature <b>BIO</b> ou Tomme de Savoie (IGP)	
Dessert	Crème dessert vanille ou Fruit frais <b>BIO</b>	Corbeille de fruits frais <b>BIO</b>	Tiramisu ou Fruit frais <b>BIO</b>	Tartelette aux fruits ou 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.