



## Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



### Semaine du 7 au 11 février 2022 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
<b>Entrée</b>	Velouté de légumes ou Rosette de Lyon	Endives fromagères <b>Bio</b> ou Carottes râpées à l'orange	Chou-fleur vinaigrette <b>Bio</b> ou Sardines	Cœufs durs <b>Bio</b> mayonnaise ou Clémentines au basilic	Salade de riz niçois ou Céleri rémoulade <b>Bio</b>
<b>Plat</b>	Paupiette de veau sauce forestière ou Filet de merlu	Pavé de cabillaud sauce Dugléré ou Steak de tofu <b>Bio</b>	Chipolatas grillées ou Tortilla oignons	Aiguillettes de dinde panées ou Colin corn-flakes	Roulé au fromage ou Brochette de poisson
<b>Accompagnement</b>	Poêlée de légumes romanesco	Semoule aux amandes <b>Bio</b> ou Blettes au jus	Mogettes de Vendée 	Frites / Chou vert	Gratin de potiron
<b>Laitage</b>	Yaourt nature (local) <b>Bio</b> ou Brie (local) <b>Bio</b>	Gouda <b>Bio</b> ou Flan caramel <b>Bio</b>	Yaourt vanille <b>Bio</b> ou Camembert (local)	Fromage blanc <b>Bio</b> ou Emmental <b>Bio</b>	Cantal (AOP) ou Saint-Nectaire (AOP)
<b>Dessert</b>	Banane <b>Bio</b> ou Kiwi <b>Bio</b>	Gaufre nappée au chocolat ou Fruit frais <b>Bio</b>	Compote de fruits <b>Bio</b> ou Fruit frais <b>Bio</b>	Pomme <b>Bio</b> ou Poire <b>Bio</b>	Dessert lacté coco-banane ou Fruit frais <b>Bio</b>



**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.