



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## BONNES VACANCES

### Semaine du 14 au 18 février 2022 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
<b>Entrée</b>	Radis au beurre ou Salade verte ou Potage	Taboulé <b>Bio</b> ou Laitue ciboulette	Coleslaw <b>Bio</b> ou Salade César	Œufs durs mimosa ou Betterave vinaigrette <b>Bio</b>	Salade maïs-thon ou Pamplermousse <b>Bio</b>
<b>Plat</b>	Spaghettis à la bolognaise ou Dos de colin	Croque-monsieur à la volaille ou au fromage	Boulettes d'agneau sauce poivre ou Omelette aux herbes	Steak végétal (blé/emmental) ou Tofu provençal	Dos de colin pané ou Tarte au fromage
<b>Accompagnement</b>	Carottes à la crème <b>Bio</b>	Haricots verts poêlés <b>Bio</b>	Cœur de blé Ratatouille <b>Bio</b>	Pommes de terre persillées <b>Bio</b> Aubergines grillées	Courgettes à la provençale <b>Bio</b>
<b>Laitage</b>	Yaourt nature <b>Bio</b> ou Camembert <b>Bio</b>	Fromage blanc <b>Bio</b> ou Emmental <b>Bio</b>	Yaourt à la pêche <b>Bio</b> ou Babybel <b>Bio</b>	Crème chocolat <b>Bio</b> ou Tomme blanche	Yaourt nature <b>Bio</b> ou Edam <b>Bio</b>
<b>Dessert</b>	Donuts de la Saint-Valentin ou Fruit frais <b>Bio</b>	Clémentines <b>Bio</b>	Île flottante ou Fruit frais <b>Bio</b>	Pomme <b>Bio</b> ou Orange <b>Bio</b>	Mosaïque de fruits au sirop 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.