



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

ANIMATION



« TABLE ET DECOUVERTE »

Semaine du 7 au 11 mars 2022 - MIDI

	Lundi	Menu <i>Végétarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis au beurre ou Salade printanière	Terrine du Perche (LOCAL) ou Carottes râpées BIO	Salade Napoli BIO ou Poireaux vinaigrette	Œufs durs BIO mayonnaise ou Endives aux noix	Salade bulgare de concombre ou Pomelos BIO
Plat	Escalope viennoise sauce tomate ou Dos de cabillaud citronné	Omelette au fromage râpé ou Nuggets de blé	Palette de porc à la diable ou Paupiette de saumon	Steak haché de boeuf sauce poivre ou Colin meunière 	Saumonette aux capres ou Steak de tofu
Accompagnement	Pennes au beurre BIO Epinards à la crème BIO	Poêlée campagnarde BIO	Lentilles vertes (LOCAL) Carottes au cumin BIO	Potatoes Tomates BIO provençales	Riz créole BIO Fondu de poireaux BIO
Laitage	Yaourt nature BIO ou Camembert BIO	Yaourt vanille BIO (LOCAL) ou Roquefort	Saint-Paulin BIO ou Tomme de Savoie	Yaourt à boire à la fraise BIO ou Fromage fondu BIO	Flan vanille au caramel BIO ou Emmental BIO
Dessert	Clémentines BIO ou Kiwi BIO	Cookies aux pépites de chocolat (LOCAL) ou Fruit frais BIO	Mousse au chocolat BIO ou Fruit frais BIO	Pomme golden BIO ou Poire BIO	Compote de fruits 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.