



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 4 au 8 avril 2022 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Vegetarien	Vendredi
Entrée	Salade exotique  ou Roulade surimi 	Concombre à la provençale  ou Laitue aux fines herbes	Champignons à la crème  ou Salade de tomates BiO	Ceufs mayonnaise BiO ou Taboulé BiO	Salade de maïs ou Pomelos
Plat	Lasagne de boeuf ou Lasagne au saumon	Escalope de dinde sauce crème  ou Colin à la bordelaise 	Saucisse fumée ou Saumonette  au beurre blanc	Crousti fromage ou Tarte aux tomates et courgettes	Pavé de hoki  sauce citronnée ou Quenelles sauce aurore
Accompagnement	Courgettes confites	Pommes de terre à la vapeur Champignons sautés	Haricots blancs tomates Endives au jus	Poêlée de légumes verts printaniers	Topinambours au beurre Riz mexicain  BiO
Laitage	Yaourt nature BiO ou Camembert BiO	Yaourt à boire vanille BiO ou Port salut	Fromage blanc BiO ou Fromage de chèvre BiO	Yaourt nature BiO ou Fromage fondu BiO	Yaourt aux fruits BiO ou Emmental BiO
Dessert	Compote pommes fraises ou Fruit frais BiO	Fruit BiO	Salade de fruits exotiques ou Fruit frais BiO	Muffin aux pépites de chocolat ou Fruit frais BiO	Fruit 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.

Il peut 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.