



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 14 au 17 mars 2022 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar <b>BIO</b>	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne	Brandade de morue	Merguez	Côte de porc dijonnaise	
Accompagnement	Riz créole <b>BIO</b>	Salade verte <b>BIO</b>	Pommes de terre sautées	Carottes au cumin <b>BIO</b>	
Laitage	Fromage blanc <b>BIO</b> ou Cantal (AOP)	Faisselle <b>BIO</b> ou Camembert <b>BIO</b>	Yaourt nature <b>BIO</b> ou Chaource (AOP)	Flan caramel <b>BIO</b> ou Emmental <b>BIO</b>	
Dessert	Poire cuite sauce chocolat ou Fruit frais <b>BIO</b>	Crème dorée <b>BIO</b> ou Fruits frais <b>BIO</b>	Ananas frais	Gaufre liégeoise 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.