



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 14 au 17 mars 2022 - SOIR

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

(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.