



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 14 au 18 mars 2022 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrée	Duo maïs-thon  ou Salade verte 	Duo de charcuterie ou Salade Marco Polo 	Maquereaux à la tomate ou Laitue ciboulette	Œufs durs mimosa  ou Salade de croquants 	Riz niçois  ou Concombre à la crème
Plat	Boulettes d'agneau à l'orientale ou Pavé de colin aux épices 	Brochette de dinde marinée au tandoori ou Quenelles lyonnaises	Sauté de bœuf  aux olives ou Hoki meunière 	Tarte aux fromages ou Tarte à la courgette	Filet de merlu sauce beurre blanc  ou Steak végétarien
Accompagnement	Semoule / Légumes couscous 	Poêlée de légumes à l'indienne	Petits pois Topinambours	Pâtes fermières (LOCAL) Piperade	Jardinière de légumes
Laitage	Petits suisses aux fruits  ou Babybel 	Yaourt nature  ou Brie 	Liégeois chocolat ou vanille  ou Fromage de chèvre 	Yaourt aux fruits  ou Tomme de Savoie (AOP)	Saint Paulin ou Comté (AOP)
Dessert	Clémentines ou Kiwi 	Beignet aux pommes ou Fruit frais 	Mosaïque de fruits au sirop ou Fruit frais 	Barre glacée Ou Fruit frais 	Crème dessert lactée  ou Fruit frais 

 : 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.