






Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 21 au 25 mars 2022 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar BIO	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	
Plat	Poulet rôti	Cassolette  de fruits de mer	Omelette bascaise BIO	Cuisse de canard confite	
Accompagnement	Carottes à la crème BIO	Riz blanc BIO	Poêlée de légumes grillés	Pommes salardaises	
Laitage	Crème chocolat ou Pavé frais	Petits suisses natures ou Mimolette	Perle de lait coco ou Bleu de Bresse	Yaourt à boire BIO ou Fromage fondu BIO	
Dessert	Fraises au sucre	Clafoutis aux abricots ou Fruits frais BIO	Île flottante ou Fruit frais BIO	Salade de fruits 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.