











Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



MENU

Semaine du 28 au 1 avril 2022 - MIDI

	Lundi	Mardi	Menu Vegetarien	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre mimosa  BIO ou Laitue vinaigrette	Betterave vinaigrette BIO ou Chiffonnade de scarole BIO	Céleri rémoulade BIO ou Perles d'Alaska 	Œufs mimosa BIO ou Salade Tex-Mex 	Farfalles à la tapenade  ou Pomelos
Plat	Côte de porc sauce moutarde ou Pavé de merlu citronné 	Mafé de poulet BIO  ou Filet de colin 	Tomates farcies ou Tarte au fromage	Cheeseburger ou Fish burger	Paupiette de saumon au beurre citronné ou Omelette BIO
Accompagnement	Ratatouille BIO	Riz safrané BIO Poireaux à la crème	Poêlée paysanne BIO	Frites Endives au four BIO	Légumes sautés à la chinoise
Laitage	Roquefort (AOP) ou Fromage	Yaourt aux fruits BIO ou Tomme des Pyrénées 	Flan lacté chocolat ou Brie BIO	Yaourt nature BIO ou Leerdammer	Fromage blanc BIO ou Fromage BIO
Dessert	Semoule au lait ou Fruit frais BIO	Pomme BIO ou Orange BIO	Tarte Bourdaloue ou Fruit frais BIO	Mosaïque de fruits au sirop BIO ou Fruit frais BIO	Banane BIO ou Poire 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.

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.