



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 21 au 25 mars 2022 - MIDI

	Menu <i>Vegetarien</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade César  ou Radis au beurre	Taboulé à la menthe  Bio ou Salade printanière  Bio	Duo de crudités Bio ou Salade d'endives emmental  Bio	Œufs durs mayonnaise Bio ou Salade de fenouil  Bio	Concombre à la crème  ou Pomelos
Plat	Crêpe cheddar/pommes de terre ou Crêpe aux légumes	Sauté de porc (LOCAL) à la moutarde ou Colin meunière 	Fricadelle de bœuf sauce marchand de vin ou Steak de thon 	Pavé de hoki  à la béarnaise ou Tarte aux poireaux	Paupiette de veau sauce forestière  ou Aile de raie 
Accompagnement	Tortis au beurre Bio Courgettes confites	Trio de légumes Bio	Blé à la tomate Bio Fonds  d'artichauts	Haricots beurre sautés à l'ail	Gratin de chou-fleur
Laitage	Tomme de Savoie  ou Cantal (AOP)	Yaourt nature (LOCAL) ou Emmental Bio	Yaourt nature Bio ou Camembert Bio	Fromage blanc Bio ou Saint Albray	Yaourt aromatisé Bio ou Saint Nectaire (AOP)
Dessert	Mousse au citron ou Fruit frais Bio	Pomme Bio ou Fruit frais Bio	Compote pommes vanille ou Fruit frais Bio	Gaufre au chocolat ou Fruit frais Bio	Banane Bio ou Orange 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.