



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 28 mars au 1 avril 2022 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar BIO	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	
Plat	Raviolis à la bolognaise	Quiche lorraine	Dos de cabillaud aux épices	Brin de veau aux oignons	
Accompagnement	Salade verte BIO	Haricots verts sautés	Duo de céréalières	Purée de pannais et de carottes BIO	
Laitage	Crème aux oeufs ou Gouda BIO	Yaourt nature BIO ou Cantal (AOP)	Yaourt nature BIO ou Edam BIO	Yaourt aux fruits BIO ou Saint-Paulin BIO	
Dessert	Fruit frais BIO	Barre glacée ou Fruits frais BIO	Compote de pommes BIO ou Fruit frais BIO	Crème dessert vanille 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.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 28 mars au 1 avril 2022 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar BIO	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	
Plat	Raviolis à la bolognaise	Quiche lorraine	Dos de cabillaud aux épices	Brin de veau aux oignons	
Accompagnement	Salade verte BIO	Haricots verts sautés	Duo de céréalières	Purée de pannais et de carottes BIO	
Laitage	Crème aux oeufs ou Gouda BIO	Yaourt nature BIO ou Cantal (AOP)	Yaourt nature BIO ou Edam BIO	Yaourt aux fruits BIO ou Saint-Paulin BIO	
Dessert	Fruit frais BIO	Barre glacée ou Fruits frais BIO	Compote de pommes BIO ou Fruit frais BIO	Crème dessert vanille 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.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 28 mars au 1 avril 2022 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar BIO	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	
Plat	Raviolis à la bolognaise	Quiche lorraine	Dos de cabillaud aux épices	Brin de veau aux oignons	
Accompagnement	Salade verte BIO	Haricots verts sautés	Duo de céréalières	Purée de pannais et de carottes BIO	
Laitage	Crème aux oeufs ou Gouda BIO	Yaourt nature BIO ou Cantal (AOP)	Yaourt nature BIO ou Edam BIO	Yaourt aux fruits BIO ou Saint-Paulin BIO	
Dessert	Fruit frais BIO	Barre glacée ou Fruits frais BIO	Compote de pommes BIO ou Fruit frais BIO	Crème dessert vanille 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.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 28 mars au 1 avril 2022 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar BIO	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	
Plat	Raviolis à la bolognaise	Quiche lorraine	Dos de cabillaud aux épices	Brin de veau aux oignons	
Accompagnement	Salade verte BIO	Haricots verts sautés	Duo de céréalières	Purée de pannais et de carottes BIO	
Laitage	Crème aux oeufs ou Gouda BIO	Yaourt nature BIO ou Cantal (AOP)	Yaourt nature BIO ou Edam BIO	Yaourt aux fruits BIO ou Saint-Paulin BIO	
Dessert	Fruit frais BIO	Barre glacée ou Fruits frais BIO	Compote de pommes BIO ou Fruit frais BIO	Crème dessert vanille 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.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 28 mars au 1 avril 2022 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar BIO	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	
Plat	Raviolis à la bolognaise	Quiche lorraine	Dos de cabillaud aux épices	Brin de veau aux oignons	
Accompagnement	Salade verte BIO	Haricots verts sautés	Duo de céréalières	Purée de pannais et de carottes BIO	
Laitage	Crème aux oeufs ou Gouda BIO	Yaourt nature BIO ou Cantal (AOP)	Yaourt nature BIO ou Edam BIO	Yaourt aux fruits BIO ou Saint-Paulin BIO	
Dessert	Fruit frais BIO	Barre glacée ou Fruits frais BIO	Compote de pommes BIO ou Fruit frais BIO	Crème dessert vanille 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.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 28 mars au 1 avril 2022 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar BIO	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	
Plat	Raviolis à la bolognaise	Quiche lorraine	Dos de cabillaud aux épices	Brin de veau aux oignons	
Accompagnement	Salade verte BIO	Haricots verts sautés	Duo de céréalières	Purée de pannais et de carottes BIO	
Laitage	Crème aux oeufs ou Gouda BIO	Yaourt nature BIO ou Cantal (AOP)	Yaourt nature BIO ou Edam BIO	Yaourt aux fruits BIO ou Saint-Paulin BIO	
Dessert	Fruit frais BIO	Barre glacée ou Fruits frais BIO	Compote de pommes BIO ou Fruit frais BIO	Crème dessert vanille 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.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 28 mars au 1 avril 2022 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar BIO	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	
Plat	Raviolis à la bolognaise	Quiche lorraine	Dos de cabillaud aux épices	Brin de veau aux oignons	
Accompagnement	Salade verte BIO	Haricots verts sautés	Duo de céréalières	Purée de pannais et de carottes BIO	
Laitage	Crème aux oeufs ou Gouda BIO	Yaourt nature BIO ou Cantal (AOP)	Yaourt nature BIO ou Edam BIO	Yaourt aux fruits BIO ou Saint-Paulin BIO	
Dessert	Fruit frais BIO	Barre glacée ou Fruits frais BIO	Compote de pommes BIO ou Fruit frais BIO	Crème dessert vanille 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.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 28 mars au 1 avril 2022 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar BIO	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	
Plat	Raviolis à la bolognaise	Quiche lorraine	Dos de cabillaud aux épices	Brin de veau aux oignons	
Accompagnement	Salade verte BIO	Haricots verts sautés	Duo de céréalières	Purée de pannais et de carottes BIO	
Laitage	Crème aux oeufs ou Gouda BIO	Yaourt nature BIO ou Cantal (AOP)	Yaourt nature BIO ou Edam BIO	Yaourt aux fruits BIO ou Saint-Paulin BIO	
Dessert	Fruit frais BIO	Barre glacée ou Fruits frais BIO	Compote de pommes BIO ou Fruit frais BIO	Crème dessert vanille 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.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 28 mars au 1 avril 2022 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar BIO	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	
Plat	Raviolis à la bolognaise	Quiche lorraine	Dos de cabillaud aux épices	Brin de veau aux oignons	
Accompagnement	Salade verte BIO	Haricots verts sautés	Duo de céréalières	Purée de pannais et de carottes BIO	
Laitage	Crème aux oeufs ou Gouda BIO	Yaourt nature BIO ou Cantal (AOP)	Yaourt nature BIO ou Edam BIO	Yaourt aux fruits BIO ou Saint-Paulin BIO	
Dessert	Fruit frais BIO	Barre glacée ou Fruits frais BIO	Compote de pommes BIO ou Fruit frais BIO	Crème dessert vanille 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.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 28 mars au 1 avril 2022 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar BIO	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	<p>OK C'EST VENDREDI! Reste calme:)</p>
Plat	Raviolis à la bolognaise	Quiche lorraine	Dos de cabillaud aux épices	Brin de veau aux oignons	
Accompagnement	Salade verte BIO	Haricots verts sautés	Duo de céréalières	Purée de pannais et de carottes BIO	
Laitage	Crème aux oeufs ou Gouda BIO	Yaourt nature BIO ou Cantal (AOP)	Yaourt nature BIO ou Edam BIO	Yaourt aux fruits BIO ou Saint-Paulin BIO	
Dessert	Fruit frais BIO	Barre glacée ou Fruits frais BIO	Compote de pommes BIO ou Fruit frais BIO	Crème dessert vanille 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.