









# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 11 au 15 avril 2022 - MIDI

	Lundi	Menu <i>Végétarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade strasbourgeoise  ou Radis au beurre	Duo de carottes et céleri <b>BiO</b> ou Laitue aux fines herbes	Asperges à la crème ou Betterave vinaigrette <b>BiO</b>	Œufs mimosa ou Melon jaune	Salade niçoise  ou Pomelos
<b>Plat</b>	Tresse de volaille forestière ou Pavé de merlu 	Sauté végétal <b>BiO</b> sauce curry ou Steak de tofu <b>BiO</b>	Goulash de boeuf ou Dos de colin  grillé	Escalope milanaise ou Filet de hoki  aux graines de fenouil	Poisson pané  ou Omelette <b>BiO</b>
<b>Accompagnement</b>	Trio de choux au gratin	Tortis tricolores au beurre	Ebly à la sauce tomate <b>BiO</b> Piperade	Gratin dauphinois Tomates provençales	Haricots verts au beurre d'ail
<b>Laitage</b>	Yaourt fermier vanille <b>BiO</b> ou Bleu de Boissière <b>BiO</b>	Emmental <b>BiO</b> ou Tomme noire	Fromage blanc <b>BiO</b> ou Fromage fondu <b>BiO</b>	Yaourt fermier <b>BiO</b> ou Cantal (AOP)	Yaourt nature <b>BiO</b> ou Saint-Paulin <b>BiO</b>
<b>Dessert</b>	Banane <b>BiO</b> ou Kiwi <b>BiO</b>	Crème coco-banane ou Fruit frais <b>BiO</b>	Segments d'orange au miel ou Fruit frais <b>BiO</b>	Chou de printemps au chocolat ou Fruit frais <b>BiO</b>	Pomme Gala <b>BiO</b>

**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.