



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 19 au 22 avril 2022 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	JOYEUSES PÂQUES	Salad'bar BIO	Salad'bar BIO	Salad'bar BIO	
Plat		Beignets de calamars BIO	Paupiette de veau à la moutarde	Saucisse de poulet	
Accompagnement		Nouilles aux petits légumes	Poêlée de légumes verts	Purée de pommes de terre	
Laitage		Laitage BIO ou Fromage BIO	Laitage BIO ou Fromage BIO	Laitage BIO ou Fromage BIO	
Dessert		Compote pommes vanille ou Fruits frais BIO	Tarte aux pommes BIO ou Fruit frais BIO	Barre glacée 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.