



## Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

bon  
appetit



### Semaine du 16 au 20 mai 2022 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
<b>Entrée</b>	Rillettes ou Salade verte ciboulette	Concombre à la menthe <b>Bio</b> ou Salade printanière <b>Bio</b>	Salade de quinoa ou Asperges vinaigrette	Betterave vinaigrette <b>Bio</b> ou Laitue	Œufs mayonnaise <b>Bio</b> ou Salade tomates/maïs
<b>Plat</b>	Omelette au fromage ou Filet de hoki citronné	Sauté de poulet à l'aigre douce ou Brochette de poisson	Estouffade de bœuf ou Poisson pané	Tarte aux légumes du soleil	Poisson frais sauce aneth ou Steak végétal <b>Bio</b>
<b>Accompagnement</b>	Poêlée paysanne <b>Bio</b>	Blé томатé <b>Bio</b> Piperade	Courgettes <b>Bio</b> à la béchamel	Frites Tomates provençales <b>Bio</b>	Riz aux épices <b>Bio</b>
<b>Laitage</b>	Fromage blanc au fruit <b>Bio</b> ou Montcendré	Yaourt nature <b>Bio</b> ou Triangles des alpes <b>Bio</b>	Flan lacté ou Brie	Tomme noire ou Mimolette	Yaourt fermier (LOCAL) ou Comté (AOP)
<b>Dessert</b>	Brownie ou Fruit frais <b>Bio</b>	Pomme <b>Bio</b> ou Orange <b>Bio</b>	Mosaïque de fruits au sirop <b>Bio</b> ou Fruit frais <b>Bio</b>	Cône glacé ou Fruit frais <b>Bio</b>	Pêche ou Prunes

**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.