



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 9 au 13 mai 2022 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrée	Melon ou Mandarine au basilic	Taboulé BiO ou Radis	Tomates BiO vinaigrette ou Sardines	Œufs mimosa BiO ou Carottes râpées BiO	Concombre à la crème ou Pomelos
Plat	Escalope viennoise ou Saumonette aux câpres 	Colin à la bordelaise ou Pané végétal	Rôti de porc à la moutarde ou Tarte aux poireaux	Sauté de bœuf aux poivrons ou Dos de cabillaud citronné	Roulé au fromage ou Omelette aux herbes BiO
Accompagnement	Farfalles au beurre BiO Ratatouille BiO	Haricots verts persillés BiO	Lentilles vertes (LOCAL) Carottes au cumin BiO	Pommes grenailles (LOCAL) Tomates au four	Poêlée méridionale
Laitage	Yaourt nature BiO ou Camembert BiO	Fromage blanc BiO ou Port salut	Yaourt nature fermier BiO (LOCAL) ou Edam BiO	Yaourt au chocolat BiO ou Emmental	Roitelet BiO ou Saint Paulin
Dessert	Fraises ou Kiwi BiO	Tarte aux pommes BiO ou Fruit frais BiO	Compote pommes abricot BiO ou Fruit frais BiO	Pomme BiO ou Orange BiO	Crème aux œufs et au lait fermier (LOCAL) ou Fruit frais 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.