



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



SEMAINE DU 7 AU 10 JUIN 2022

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrée	Melon ou Laitue ciboulette	Salade verte bio aux crevettes ou Tomates bio mozzarella	Œufs durs mimosa bio ou Maquereaux à la tomate	Concombre à la bulgare ou Salade iceberg bio
Plat	Escalope viennoise ou Filet de colin 	Raviolis à la bolognaise bio ou aux légumes bio	Croque monsieur ou Croque fromage	Quenelles sauce Nantua ou Steak végétal bio
Accompagnement	Pommes de terre vapeur bio Tomates au four bio	Raviolis à la bolognaise bio ou aux légumes bio	Poêlée de légumes grillés	Riz safrané bio Topinambours
Laitage	Yaourt nature ou Camembert	Petits suisses aux fruits bio ou Emmental bio	Fromage blanc bio ou Pavé demi-sel	Kiri ou Fromage de chèvre
Dessert	Fraises ou Orange	Tropézienne ou Fruit frais bio	Pêche bio ou Pomme bio	Mousse au chocolat bio 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.