



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 23 au 25 mai 2022 - SOIR

| | Lundi | Mardi | |
|----------------|------------------------------------|--|--|
| Entrée | Salad'bar | Salad'bar | |
| Plat | Côte de porc charcutière | Wings de poulet barbecue | |
| Accompagnement | Carottes à la crème | Pommes de terre sautées (LOCAL) | |
| Laitage | Crème chocolat ou Pavé frais | Petits suisses nature ou Mimolette | |
| Dessert | Flan pâtissier ou Fruit frais | Glace ou Fruit frais | |

(IGP) : Indication géographique protégée : 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.