



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 30 mai au 3 juin 2022 - SOIR

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------|---|-------------------------------|----------------------------|---|----------|
| Entrée | Salad'bar BIO | Salad'bar | Soirée Barbecue | Salad'bar | |
| Plat | Fricadelle de bœuf sauce poivre | Paupiette de saumon citronnée | | Raviolis à la bolognaise | |
| Accompagnement | Pommes de terre grenaille | Gratin de chou-fleur | | Raviolis à la bolognaise | |
| Laitage | Yaourt nature BIO ou Mimolette | Flan lacté caramel ou Babybel | | Mousse au chocolat ou Kiri | |
| Dessert | Donut au chocolat ou Fruit frais BIO | Pêche | | Gâteau à la framboise 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.