



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



bon
appetit

Semaine du 30 mai au 3 juin 2022 - MIDI

	Lundi	Mardi	Menu Végétarien	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis beurre ou Salade mélangée BIO	Pomelos ou Pastèque	Laitue ou Mandarine au basilic	Œufs durs mimosa ou Tomates vinaigrette BIO	Concombre à la crème ou Salade aux fines herbes
Plat	Crêpe kébab ou Filet de lieu	Petit brin de veau sauce crème ou Dos de colin	Lasagnes aux légumes	Poulet jaune fermier <i>(LABEL ROUGE)</i> ou Tarte au saumon	Beignets de calamar à la romaine ou Steak végétal BIO
Accompagnement	Haricots beurre à l'ail	Petits pois Topinambours	Lasagnes aux légumes	Potatoes Courgettes poêlées	Poêlée bretonne
Laitage	Fromage blanc aux fruits ou Saint Paulin	Yaourt nature BIO ou Mont cendré	Dessert lacté au chocolat ou Brie	Yaourt aux fruits ou Camembert	Yaourt nature ou Emmental BIO
Dessert	Banane BIO ou Orange BIO	Pomme cuite au caramel ou Fruit frais BIO	Mosaïque de fruits BIO ou Fruit frais BIO	Abricots ou Pomme BIO	Crêpe au chocolat 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.