



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

BIENVENUE ET BONNE RENTREE A TOUS

Semaine du 5 au 9 septembre 2022 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrée	Melon ou Radis	Salade de tomates ou Taboulé	Concombre ou Sardine	Salade coleslaw BiO ou Œuf mayonnaise	Pastèque ou Piémontaise BiO
Plat	Escalope viennoise Ou Dos de colin au fenouil	Bœuf (VF) braisé aux carottes ou Omelette BiO ciboulette	Emincé de porc curry coco ou Gratin de poissons	Chili sin carné ou Steak végétal au fromage	Filet de saumon à l'oseille ou Tarte à l'oignon
Accompagnement	Macaronis au beurre BiO Tomates au four	Poêlée paysanne	Petits pois BiO à la française	Riz créole BiO	Haricots verts persillés BiO
Laitage	Yaourt nature BiO ou Camembert	Yaourt BiO aux fruits mixés ou Gouda BiO	Yaourt nature BiO ou Emmental	Fromage blanc vanille BiO ou Bûche chèvre	Mimolette ou Fromage ail fines herbes
Dessert	Nectarine ou Cocktail de fruits	Barre glacée ou Fruit frais BiO	Compote de pommes BiO ou Fruit frais BiO	Abricots	Crème dessert chocolat BiO ou Fruit frais BiO

BiO : Label produits biologique



: Fait maison



: MSC - Label pêche durable (VF) : Viande française



: 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.