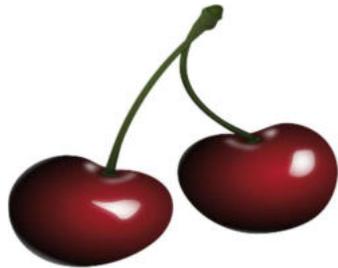




Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



SEMAINE DU 13 AU 17 JUIN 2022

	Lundi	Menu <i>Vegetarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées BIO ou Salade de surimi	Taboulé BIO ou Laitue maïs	Tomates basilic BIO ou Sardines au beurre	Œufs durs BIO mayonnaise ou Salade de chou chinois BIO	Concombre vinaigrette ou Pastèque
Plat	Paupiette de veau sauce crème ou Colin meunière	Omelette au fromage ou Steak végétal BIO	Steak haché BIO à l'échalote ou Paupiette de poisson	Poulet basquaise	Pavé de saumon à la fondue de poireaux
Accompagnement	Tagliatelles Champignons sautés	Poêlée de légumes verts	Ecrasé de pommes de terre	Courgettes sautées	Mélange céréalière
Laitage	Yaourt nature BIO ou Emmental BIO	Fromage blanc BIO ou Chèvre	Yaourt aux fruits mixés ou Camembert BIO	Yaourt nature (LOCAL) ou Fromage Saint Jacques (LOCAL)	Yaourt nature BIO ou Fromage BIO
Dessert	Compote pommes abricots BIO ou Fruit frais BIO	Mosaïque de fruits au sirop BIO ou Fruit frais BIO	Nectarine BIO ou Prunes	Cône glacé ou Fruit frais BIO	Pêche jaune ou Pomme 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.