




# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



SEMAINE DU 20 AU 24 JUIN 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Marco Polo ou Betterave vinaigrette <b>BIO</b>	Tomate monégasque <b>BIO</b> ou Salade d'artichauts	Piémontaise ou Salade de mandarines au basilic <b>BIO</b>	Taboulé oriental <b>BIO</b> ou Poireaux vinaigrette
Plat	Potatoes burger ou Fish burger	Paupiette de veau sauce marengo ou Colin meunière 	Poulet grillé ou Steak de thon	Beignets de calamars à la romaine ou Pané végétal <b>BIO</b>
Accompagnement	Gratin de légumes printaniers	Riz aux poivrons <b>BIO</b>	Chou-fleur à la béchamel	Nouilles asiatiques
Laitage	Fromage blanc <b>BIO</b> ou Fromage de chèvre	Yaourt nature <b>BIO</b> ou Saint Jacques <b>BIO</b>	Yaourt nature <b>BIO</b> ou Saint Paulin <b>BIO</b>	Yaourt nature <b>BIO</b> ou Fromage
Dessert	Gaufre au chocolat ou Fruit frais <b>BIO</b>	Mousse au chocolat <b>BIO</b> ou Fruit frais <b>BIO</b>	Fraises	Biscuit ou Fruit de saison <b>BIO</b>

**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.