



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 BIO	Tomate monégasque BIO ou Salade d'artichauts	Piémontaise ou Salade de mandarines au basilic BIO	Taboulé oriental BIO 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 BIO
Accompagnement	Gratin de légumes printaniers	Riz aux poivrons BIO	Chou-fleur à la béchamel	Nouilles asiatiques
Laitage	Fromage blanc BIO ou Fromage de chèvre	Yaourt nature BIO ou Saint Jacques BIO	Yaourt nature BIO ou Saint Paulin BIO	Yaourt nature BIO ou Fromage
Dessert	Gaufre au chocolat ou Fruit frais BIO	Mousse au chocolat BIO ou Fruit frais BIO	Fraises	Biscuit ou Fruit de saison 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.