



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



SEMAINE DU 27 JUIN AU 1 JUILLET 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Laitue ou Pastèque	Salade de pommes de terre ou Tomates vinaigrette	Betterave vinaigrette <b>Bio</b>	Rillettes de saumon
Plat	Quenelles lyonnaises sauce aurore	Calamars à la romaine	Paupiette de veau à la provençale	Steak végétal <b>Bio</b>
Accompagnement	Nouilles chinoises	Poêlée de légumes	Semoule aux épices <b>Bio</b>	Chou-fleur sauce blanche
Laitage	Yaourt nature	Fromage blanc <b>Bio</b>	Yaourt nature <b>Bio</b>	Yaourt nature <b>Bio</b>
Dessert	Compote pommes abricots <b>Bio</b>	Biscuit au chocolat	Cône glacé	Mosaïque de fruits au sirop <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.