



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 Bio	Rillettes de saumon
Plat	Quenelles lyonnaises sauce aurore	Calamars à la romaine	Paupiette de veau à la provençale	Steak végétal Bio
Accompagnement	Nouilles chinoises	Poêlée de légumes	Semoule aux épices Bio	Chou-fleur sauce blanche
Laitage	Yaourt nature	Fromage blanc Bio	Yaourt nature Bio	Yaourt nature Bio
Dessert	Compote pommes abricots Bio	Biscuit au chocolat	Cône glacé	Mosaïque de fruits au sirop 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.