









Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 3 au 7 octobre 2022 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	
Plat	Paupiette du pêcheur  sauce citron	Rôti d'épaule de veau	Kebab	Roulé au fromage	
Accompagnement	Courgettes au beurre	Haricots blanc tomatés	Frites	Ratatouille	
Laitage	Mousse au chocolat ou Saint-nectaire	Fromage blanc fermier ou Camembert 	Yaourt à la grecque ou Comté (AOP)	Yaourt nature  ou Saint-paulin	
Dessert	Tarte à la rhubarbe ou Fruit frais 	Salade de fruits exotiques	Crème dessert praliné ou Fruit frais 	Île flottante ou Fruit frais 	

(IGP) : Indication géographique protégée :  Label produits biologiques  : "Fait Maison" par l'équipe de cuisine du lycée (VF) : Viande française  : MSC - Label pêche durable

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.