



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 3 au 7 octobre 2022 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Spaghettis BIO à la bolognaise ou Spaghettis BIO au saumon	Crêpe béchamel/cheddar ou Omelette ciboulette	Escalope de poulet sauce crème ou Dos de colin	Gratin de la mer ou Steak végétal	Saucisse de Toulouse ou Aile de raie
Accompagnement	Spaghettis BIO à la bolognaise ou Spaghettis BIO au saumon	Poêlée campagnarde BIO	Petits pois à la française Carottes vichy BIO	Riz créole BIO Topinambours sautés à l'ail	Chou-fleur à la béchamel
Laitage	Yaourt à boire à la vanille ou Cantal BIO	Tomme blanche BIO ou Emmental BIO	Yaourt nature BIO ou Edam BIO	Yaourt nature BIO fermier/local ou Fromage aux fines herbes	Perle de lait coco ou Roitelet
Dessert	Pomme golden BIO ou Orange BIO	Semoule au lait ou Kiwi	Far aux pommes ou Poire BIO	Compote BIO de pommes / fruits rouges ou Raisin blanc	Banane BIO ou Fruits au sirop BIO

BIO : Label produits biologique



: Fait maison



: MSC - Label pêche durable

(VF) Viande française



: 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.