



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 10 au 14 octobre 2022 - MIDI

	<i>Menu Végétarien</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Tomates farcies ou Tarte aux poireaux	Bœuf sauté façon thaï  ou Saumon à la citronnelle	Palette de porc à la diable ou Omelette basque	Manchons de poulet Tex-Mex ou Hoki meunière	Colin à la bordelaise ou Steak végétal
Accompagnement	Ebly ou Topinambours	Nouilles asiatiques	Gratin de potimarron	Pommes de terre grenailles Brocolis poêlés	Haricots verts persillés au beurre BiO
Laitage	Fromage fondu ou Babybel	Petits suisses aux fruits ou Port-salut	Yaourt nature BiO ou Saint-nectaire	Yaourt aux fruits BiO ou Montalait	Fromage blanc ou Camembert BiO
Dessert	Crème dessert vanille BiO ou Fruit frais BiO	Raisin noir ou Poire	Fruits au sirop ou Fruit frais	Moelleux ananas coco ou Fruit frais BiO	Pomme Gala BiO ou Kiwi 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.