



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 12 au 15 septembre SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	
Plat	Tagliatelles carbonara 	Bavette (VF) de flanchet à l'échalotte	Cassolette de poissons 	Rôti de dinde au jus	
Accompagnement	Tagliatelles carbonara 	Carottes à la crème	Riz safrané 	Ratatouille	
Laitage	Fromage ou Yaourt vanille	Fromage ou Yaourt à la grecque	Fromage ou Yaourt au citron	Fromage ou Yaourt nature 	
Dessert	Fruit de saison	Crème dorée ou Fruit frais	Glace ou Fruit frais 	Tarte aux pommes  ou Fruit frais 	

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

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.