



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 12 au 16 Septembre 2022 - MIDI



Pensez à réserver vos repas !



	Menu <i>Vegetarien</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR
Plat	Omelette persillée ou Tofu à la provençale BiO	Sauté de poulet au miel (V.F) BiO ou Pavé de hoki citronné	Pizza chorizo/fromage ou Pizza thon/emmental	Chipolatas grillées (V.F) ou Filet de cabillaud	Dos de colin à la bordelaise
Accompagnement	Printanière de légumes	Semoule BiO aux raisins Poivrons grillés	Salade verte	Frites Courgettes au romarin BiO	Poêlée de brocolis au beurre d'ail
Laitage	Babybel ou Fromage blanc aux fruits	Gouda ou Yaourt à boire	Edam ou Flan lacté	Tomme noire ou Yaourt nature BiO	Camembert ou Mimolette
Dessert	Gaufre nappée chocolat ou Fruit frais BiO	Pomme BiO ou Kiwi BiO	Cocktail de fruits au sirop BiO ou Fruit frais BiO	Poire BiO ou Orange BiO	Riz au lait ou Fruit de saison BiO

BiO : Label produits biologique



: Fait maison



: MSC - Label pêche durable

(V.F) Viande fraîche



: 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.