



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 19 au 23 septembre 2022 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar BIO	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	
Plat	Paupiette de veau forestière	Brochette de porc (VF) aux figes	Saumon à la fondue de poireaux	Œufs florentine BIO	
Accompagnement	Ratatouille BIO	Gratin de chou-fleur	Céréalière	Œufs florentine BIO	
Laitage	Fromage blanc BIO ou Fromage	Crème dessert ou Fromage BIO	Yaourt nature BIO ou Fromage	Yaourt nature BIO ou Fromage	
Dessert	Fruit de saison BIO	Glace ou Fruits frais BIO	Banane sauce chocolat	Tartelette aux fruits ou Fruit frais BIO	

(IGP) : Indication géographique protégée : **BIO** 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.