



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 19 au 23 septembre 2022 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
<b>Entrée</b>	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
<b>Plat</b>	Boulettes d'agneau à l'orientale ou Filet de merlu	Colin meunière citronné ou Tarte aux fromages	Cuisse de poulet au romarin (VF) ou Blanquette de la mer	Steak haché (VF) sauce poivre ou Hoki pané	Raviolis aux légumes du soleil ou Raviolis au saumon
<b>Accompagnement</b>	Haricots verts persillés Blé tomaté	Riz pilaf Purée de potimarron	Poêlée bretonne	Pommes de terre vapeur Endives braisées	Raviolis aux légumes du soleil ou Raviolis au saumon
<b>Laitage</b>	Yaourt aux fruits ou Pavé demi-sel	Yaourt fermier (LOCAL) ou Saint-Jacques fermier	Fromage blanc ou Saint-Albray	Crème vanille ou Camembert	Cantal AOP ou Tomme noire
<b>Dessert</b>	Pastel de nata ou Fruit frais	Poire	Compote pommes-abricots ou Fruit frais	Pomme	Mousse au chocolat ou Fruit frais

: 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.