



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 26 au 29 septembre 2022 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	
Plat	Coquille de la mer	Sauté de lapin à la moutarde	Cervelas Orloff	Cuisse de pintade rôtie (VF)	
Accompagnement	Poêlée paysanne BIO	Risotto aux légumes	Purée de potimarron	Petits pois	
Laitage	Yaourt nature BIO ou Vache qui rit	Fromage blanc BIO ou Rouy	Fromage de chèvre	Yaourt aux fruits ou Saint-Nectaire	
Dessert	Cookies ou Fruit frais BIO	Fruits frais BIO	Crème dessert praliné ou Fruit frais BIO	Ananas frais	

(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.