























Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 26 au 30 septembre 2022 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Escalope hachée de veau sauce basquaise ou Dos de cabillaud 	Brochette de dinde (VF) au paprika ou Dos de colin 	Lasagnes de bœuf (VF) ou Lasagnes de saumon	Tarte tomate/fromage  ou Steak végétal	Filet de julienne  à la crème d'aneth ou Omelette ciboulette
Accompagnement	Semoule épicée  Piperade	Haricots beurre persillés	Lasagnes de bœuf (VF) ou Lasagnes de saumon	Potatoes Champignons sautés	Ratatouille
Laitage	Flan lacté  ou Brie 	Yaourt nature  ou Camembert 	Gouda  ou Emmental 	Yaourt nature ou Edam 	Fromage blanc aux fruits  ou Leerdammer
Dessert	Prune rouge ou Kiwi 	Beignet choco-noisettes ou Fruit frais 	Île flottante au caramel ou Fruit frais 	Banane  ou Pomme 	Compote pomme fraise  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.