



















Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 7 au 10 novembre 2022 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Escalope viennoise ou Dos de lieu meunière 	Filet de cabillaud au curcuma  ou Tarte à l'oignon	Rougail saucisse ou Rougail de colin 	Crêpe au fromage à raclette ou Omelette aux fines herbes
Accompagnement	Macaronis au beurre  Endives braisées	Haricots verts persillés 	Riz créole  Carottes au miel	Poêlée lyonnaise
Laitage	Yaourt nature  ou Camembert 	Yaourt fermier local  ou Saint-Paulin 	Yaourt aux fruits mixés  ou Mimolette	Fromage blanc  ou Saint-Nectaire (AOP)
Dessert	Pomme  ou Orange	Donut d'Halloween ou Kiwi	Compote  de pommes/fruits rouges ou Raisin blanc	Banane  ou Poire 

 : 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.