




Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 17 au 20 octobre 2022 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar ou Potage	Salad'bar	
Plat	Boulettes d'agneau	Omelette au fromage	Croque-monsieur	Aile de raie aux capres	
Accompagnement	Légumes tajine	Semoule aux raisins BIO	Salade verte	Riz safrané BIO	
Laitage	Crème dessert ou Cantal (AOP)	Brie BIO	Yaourt aromatisé ou Reblochon	Yaourt nature BIO ou Bleu de Bresse BIO	
Dessert	Raisin noir	Crème dessert chocolat	Tarte normande  ou Fruit frais BIO	Ananas rôti	



(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.