






















# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## BONNES VACANCES

**Semaine du 17 au 21 octobre 2022 - MIDI**

Animation locale  
Mardi !!!

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
<b>Entrée</b>	Salad'bar	Pâté percheron ou Rillettes ou Salade verte	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
<b>Plat</b>	Cordon bleu sauce tomate ou Brochette de colin  meunière	Sauté de porc au curry  ou Filet de saumon citronné	Pavé de poisson à la napolitaine ou Steak de blé et petits pois	Fricadelle de bœuf sauce poivre ou Hoki au beurre blanc 	Raviolis aux légumes  ou Tarte champêtre
<b>Accompagnement</b>	Fusillis au beurre  ou Endives braisées 	Lentilles vertes  Carottes vichy 	Haricots au beurre	Poêlée paysanne 	Jardinière
<b>Laitage</b>	Yaourt nature  ou Gouda	Yaourt fermier  ou Port-salut	Yaourt nature  ou Mimolette	Fromage blanc  ou Tomme noire	Yaourt nature  ou Fromage
<b>Dessert</b>	Compote pomme banane  ou Fruit frais 	Pomme (LOCALE)	Poire au sirop ou Fruit frais 	Gaufre liégeoise ou Fruit frais 	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.