



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 14 au 18 novembre 2022 - MIDI

	Menu <i>Végétarien</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar ou Potage	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar ou Potage
Plat	Tortilla aux oignons et pommes de terre ou Omelette aux herbes	Escalope de veau à la normande ou Dos de saumon	Tempura de colin  ou Tarte aux légumes	Aiguillettes de poulet pané ou Paupiette du pêcheur	Crêpe montagnarde (fromage à raclette emmental)
Accompagnement	Semoule BiO aux légumes tajine	Céréales gourmandes BiO ou Salsifis au beurre	Carottes à la crème et au cumin BiO	Potatoes Potiron rôti au four	Tortis BiO Champignons sautés
Laitage	Fromage blanc BiO	Bleu de Bresse	Flan à la vanille BiO	Brie	Yaourt nature fermier BiO
Dessert	Pomme ou Poire	Mousse au chocolat BiO ou Fruit frais	Fruits au sirop BiO ou Fruit frais	Clémentines ou Kiwi	Muffin aux pépites de chocolat ou Fruit frais

BiO : 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.