



## Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



### Semaine du 21 au 25 novembre 2022 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Vegetarien	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar ou Potage	Salad'bar
Plat	Croque-monsieur au fromage	Cuisse de poulet au romarin ou Dos de hoki citronné	Lasagnes de bœuf ou de saumon	Tarte provençale ou Omelette bascaise	Dos de colin au beurre blanc ou Quiche aux légumes
Accompagnement	Poêlée paysanne	Purée de pommes de terre Ratatouille	Salade verte	Haricots plats <b>HVE</b> sautés à l'ail	Riz safrané
Laitage	Bûche de chèvre	Yaourt nature	Emmental	Fromage blanc	Yaourt nature
Dessert	Semoule au lait ou Raisin noir	Pomme Gala <b>HVE</b>	Crème vanille ou Orange	Beignet au chocolat ou Kiwi	Clémentines

**BiO** : Label produits biologique



: Fait maison



: **MSC** - Label pêche durable (**VF**) Viande française



: **IGP** Identification Géographique Protégée **HVE** : haute valeur

**environnementale.** 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.