



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022 - MIDI

	Lundi	Menu <i>Vegetarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Sauté de dinde à l'aigre douce ou Filet de hoki	Roulé au fromage ou Steak végétal	Saucisses de Francfort ou Tarte aux légumes	Cheeseburger ou Fishburger	Filet de saumon à la crème d'aneth
Accompagnement	Fusillis Bio au beurre Purée de carottes Bio	Poêlée Leipzig	Haricots blancs tomatés	Frites/ Poivrons rôtis	Jardinière de légumes
Laitage	Brie Bio	Yaourt nature Bio	Yaourt brassé à l'abricot	Yaourt à la vanille ou au chocolat	Saint Nectaire (AOP)
Dessert	Poire ou Orange Bio	Paris-Brest ou Kiwi	Compote pommes bananes Bio	Clémentines Bio	Cocktail de fruits au sirop Bio ou Pomme HVE

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 modifications pour les raisons suivantes : problèmes de livraison, problèmes matériels, problèmes de personnel... Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022 - MIDI

	Lundi	Menu <i>Vegetarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Sauté de dinde à l'aigre douce ou Filet de hoki	Roulé au fromage ou Steak végétal	Saucisses de Francfort ou Tarte aux légumes	Cheeseburger ou Fishburger	Filet de saumon à la crème d'aneth
Accompagnement	Fusillis BiO au beurre Purée de carottes BiO	Poêlée Leipzig	Haricots blancs tomates	Frites/ Poivrons rôtis	Jardinière de légumes
Laitage	Brie BiO	Yaourt nature BiO	Yaourt brassé à l'abricot	Yaourt à la vanille ou au chocolat	Saint Nectaire (AOP)
Dessert	Poire ou Orange BiO	Paris-Brest ou Kiwi	Compote pommes bananes BiO	Clémentines BiO	Cocktail de fruits au sirop BiO ou Pomme HVE

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 modifications pour les raisons suivantes : problèmes de livraison, problèmes matériels, problèmes de personnel... Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022 - MIDI

	Lundi	Menu <i>Vegetarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Sauté de dinde à l'aigre douce ou Filet de hoki	Roulé au fromage ou Steak végétal	Saucisses de Francfort ou Tarte aux légumes	Cheeseburger ou Fishburger	Filet de saumon à la crème d'aneth
Accompagnement	Fusillis Bio au beurre Purée de carottes Bio	Poêlée Leipzig	Haricots blancs tomates	Frites/ Poivrons rôtis	Jardinière de légumes
Laitage	Brie Bio	Yaourt nature Bio	Yaourt brassé à l'abricot	Yaourt à la vanille ou au chocolat	Saint Nectaire (AOP)
Dessert	Poire ou Orange Bio	Paris-Brest ou Kiwi	Compote pommes bananes Bio	Clémentines Bio	Cocktail de fruits au sirop Bio ou Pomme HVE

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 modifications pour les raisons suivantes : problèmes de livraison, problèmes matériels, problèmes de personnel... Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022 - MIDI

	Lundi	Menu <i>Vegetarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Sauté de dinde à l'aigre douce ou Filet de hoki	Roulé au fromage ou Steak végétal	Saucisses de Francfort ou Tarte aux légumes	Cheeseburger ou Fishburger	Filet de saumon à la crème d'aneth
Accompagnement	Fusillis BiO au beurre Purée de carottes BiO	Poêlée Leipzig	Haricots blancs tomatés	Frites/ Poivrons rôtis	Jardinière de légumes
Laitage	Brie BiO	Yaourt nature BiO	Yaourt brassé à l'abricot	Yaourt à la vanille ou au chocolat	Saint Nectaire (AOP)
Dessert	Poire ou Orange BiO	Paris-Brest ou Kiwi	Compote pommes bananes BiO	Clémentines BiO	Cocktail de fruits au sirop BiO ou Pomme HVE

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 modifications pour les raisons suivantes : problèmes de livraison, problèmes matériels, problèmes de personnel... Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées.








Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022 - MIDI

	Lundi	Menu <i>Vegetarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Sauté de dinde à l'aigre douce ou Filet de hoki	Roulé au fromage ou Steak végétal	Saucisses de Francfort ou Tarte aux légumes	Cheeseburger ou Fishburger	Filet de saumon à la crème d'aneth
Accompagnement	Fusillis BiO au beurre Purée de carottes BiO	Poêlée Leipzig	Haricots blancs tomatés	Frites/ Poivrons rôtis	Jardinière de légumes
Laitage	Brie BiO	Yaourt nature BiO	Yaourt brassé à l'abricot	Yaourt à la vanille ou au chocolat	Saint Nectaire (AOP)
Dessert	Poire ou Orange BiO	Paris-Brest ou Kiwi	Compote pommes bananes BiO	Clémentines BiO	Cocktail de fruits au sirop BiO ou Pomme HVE

 **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 modifications pour les raisons suivantes : problèmes de livraison, problèmes matériels, problèmes de personnel... Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022 - MIDI

	Lundi	Menu <i>Vegetarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Sauté de dinde à l'aigre douce ou Filet de hoki	Roulé au fromage ou Steak végétal	Saucisses de Francfort ou Tarte aux légumes	Cheeseburger ou Fishburger	Filet de saumon à la crème d'aneth
Accompagnement	Fusillis Bio au beurre Purée de carottes Bio	Poêlée Leipzig	Haricots blancs tomatés	Frites/ Poivrons rôtis	Jardinière de légumes
Laitage	Brie Bio	Yaourt nature Bio	Yaourt brassé à l'abricot	Yaourt à la vanille ou au chocolat	Saint Nectaire (AOP)
Dessert	Poire ou Orange Bio	Paris-Brest ou Kiwi	Compote pommes bananes Bio	Clémentines Bio	Cocktail de fruits au sirop Bio ou Pomme HVE

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.

Il peut faire l'objet de modifications pour les raisons suivantes : problèmes de livraison, problèmes matériels, problèmes de personnel... Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022 - MIDI

	Lundi	Menu <i>Végétarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Sauté de dinde à l'aigre douce ou Filet de hoki	Roulé au fromage ou Steak végétal	Saucisses de Francfort ou Tarte aux légumes	Cheeseburger ou Fishburger	Filet de saumon à la crème d'aneth
Accompagnement	Fusillis BiO au beurre Purée de carottes BiO	Poêlée Leipzig	Haricots blancs tomates	Frites/ Poivrons rôtis	Jardinière de légumes
Laitage	Brie BiO	Yaourt nature BiO	Yaourt brassé à l'abricot	Yaourt à la vanille ou au chocolat	Saint Nectaire (AOP)
Dessert	Poire ou Orange BiO	Paris-Brest ou Kiwi	Compote pommes bananes BiO	Clémentines BiO	Cocktail de fruits au sirop BiO ou Pomme HVE

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 modifications pour les raisons suivantes : problèmes de livraison, problèmes matériels, problèmes de personnel... Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées.



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022 - MIDI

	Lundi	Menu <i>Vegetarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Sauté de dinde à l'aigre douce ou Filet de hoki	Roulé au fromage ou Steak végétal	Saucisses de Francfort ou Tarte aux légumes	Cheeseburger ou Fishburger	Filet de saumon à la crème d'aneth
Accompagnement	Fusillis BiO au beurre Purée de carottes BiO	Poêlée Leipzig	Haricots blancs tomatés	Frites/ Poivrons rôtis	Jardinière de légumes
Laitage	Brie BiO	Yaourt nature BiO	Yaourt brassé à l'abricot	Yaourt à la vanille ou au chocolat	Saint Nectaire (AOP)
Dessert	Poire ou Orange BiO	Paris-Brest ou Kiwi	Compote pommes bananes BiO	Clémentines BiO	Cocktail de fruits au sirop BiO ou Pomme HVE

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 modifications pour les raisons suivantes : problèmes de livraison, problèmes matériels, problèmes de personnel... Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées.








Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022 - MIDI

	Lundi	Menu <i>Vegetarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Sauté de dinde à l'aigre douce ou Filet de hoki	Roulé au fromage ou Steak végétal	Saucisses de Francfort ou Tarte aux légumes	Cheeseburger ou Fishburger	Filet de saumon à la crème d'aneth
Accompagnement	Fusillis BiO au beurre Purée de carottes BiO	Poêlée Leipzig	Haricots blancs tomatés	Frites/ Poivrons rôtis	Jardinière de légumes
Laitage	Brie BiO	Yaourt nature BiO	Yaourt brassé à l'abricot	Yaourt à la vanille ou au chocolat	Saint Nectaire (AOP)
Dessert	Poire ou Orange BiO	Paris-Brest ou Kiwi	Compote pommes bananes BiO	Clémentines BiO	Cocktail de fruits au sirop BiO ou Pomme HVE

 **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 modifications pour les raisons suivantes : problèmes de livraison, problèmes matériels, problèmes de personnel... Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées.