



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 3 janvier au 6 janvier 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrée	VACANCES	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar ou Potage maison	Salad'bar
Plat		Escalope de viennoise ou Colin meunière	Filet de hoki à la bordelaise ou Tarte aux poireaux	Sauté de bœuf (VF) aux carottes ou Dos de lieu	Roulé au fromage
Accompagnement		Macaronis à la sauce tomate Topinambours à l'ail	Haricots verts poêlés	Riz créole Salsifis au jus	Poêlée campagnarde
Laitage		Yaourt nature	Saint Paulin	Fromage blanc vanille	Yaourt nature
Dessert		Galette des Rois ou Poire	Pomme ou Orange	Compote de pommes ou Kiwi	Banane

: Label produits biologique : Fait maison : MSC - Label pêche durable (VF) Viande française : IGP Identification Géographique Protégée : 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 s 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 3 janvier au 6 janvier 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrée	VACANCES	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar ou Potage maison	Salad'bar
Plat		Escalope de viennoise ou Colin meunière	Filet de hoki à la bordelaise ou Tarte aux poireaux	Sauté de bœuf (VF) aux carottes ou Dos de lieu	Roulé au fromage
Accompagnement		Macaronis à la sauce tomate Topinambours à l'ail	Haricots verts poêlés	Riz créole Salsifis au jus	Poêlée campagnarde
Laitage		Yaourt nature	Saint Paulin	Fromage blanc vanille	Yaourt nature
Dessert		Galette des Rois ou Poire	Pomme ou Orange	Compote de pommes ou Kiwi	Banane

: Label produits biologique : Fait maison : MSC - Label pêche durable (VF) Viande française : IGP Identification Géographique Protégée : 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 s 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 3 janvier au 6 janvier 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrée	VACANCES	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar ou Potage maison	Salad'bar
Plat		Escalope de viennoise ou Colin meunière	Filet de hoki à la bordelaise ou Tarte aux poireaux	Sauté de bœuf (VF) aux carottes ou Dos de lieu	Roulé au fromage
Accompagnement		Macaronis à la sauce tomate Topinambours à l'ail	Haricots verts poêlés	Riz créole Salsifis au jus	Poêlée campagnarde
Laitage		Yaourt nature	Saint Paulin	Fromage blanc vanille	Yaourt nature
Dessert		Galette des Rois ou Poire	Pomme ou Orange	Compote de pommes ou Kiwi	Banane

: Label produits biologique - : Fait maison - : MSC - Label pêche durable (VF) Viande française - : IGP Identification Géographique Protégée - : 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 3 janvier au 6 janvier 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrée	VACANCES	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar ou Potage maison	Salad'bar
Plat		Escalope de viennoise ou Colin meunière	Filet de hoki à la bordelaise ou Tarte aux poireaux	Sauté de bœuf (VF) aux carottes ou Dos de lieu	Roulé au fromage
Accompagnement		Macaronis à la sauce tomate Topinambours à l'ail	Haricots verts poêlés	Riz créole Salsifis au jus	Poêlée campagnarde
Laitage		Yaourt nature	Saint Paulin	Fromage blanc vanille	Yaourt nature
Dessert		Galette des Rois ou Poire	Pomme ou Orange	Compote de pommes ou Kiwi	Banane

: Label produits biologique : Fait maison : MSC - Label pêche durable (VF) Viande française : IGP Identification Géographique Protégée : 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 s 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 3 janvier au 6 janvier 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrée	VACANCES	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar ou Potage maison	Salad'bar
Plat		Escalope de viennoise ou Colin meunière	Filet de hoki à la bordelaise ou Tarte aux poireaux	Sauté de bœuf (VF) aux carottes ou Dos de lieu	Roulé au fromage
Accompagnement		Macaronis à la sauce tomate Topinambours à l'ail	Haricots verts poêlés	Riz créole Salsifis au jus	Poêlée campagnarde
Laitage		Yaourt nature	Saint Paulin	Fromage blanc vanille	Yaourt nature
Dessert		Galette des Rois ou Poire	Pomme ou Orange	Compote de pommes ou Kiwi	Banane

: Label produits biologique : Fait maison : MSC - Label pêche durable (VF) Viande française : IGP Identification Géographique Protégée : 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 3 janvier au 6 janvier 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrée	VACANCES	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar ou Potage maison	Salad'bar
Plat		Escalope de viennoise ou Colin meunière	Filet de hoki à la bordelaise ou Tarte aux poireaux	Sauté de bœuf (VF) aux carottes ou Dos de lieu	Roulé au fromage
Accompagnement		Macaronis à la sauce tomate Topinambours à l'ail	Haricots verts poêlés	Riz créole Salsifis au jus	Poêlée campagnarde
Laitage		Yaourt nature	Saint Paulin	Fromage blanc vanille	Yaourt nature
Dessert		Galette des Rois ou Poire	Pomme ou Orange	Compote de pommes ou Kiwi	Banane

: Label produits biologique : Fait maison : MSC - Label pêche durable (VF) Viande française : IGP Identification Géographique Protégée : 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 s 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 3 janvier au 6 janvier 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrée	VACANCES	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar ou Potage maison	Salad'bar
Plat		Escalope de viennoise ou Colin meunière	Filet de hoki à la bordelaise ou Tarte aux poireaux	Sauté de bœuf (VF) aux carottes ou Dos de lieu	Roulé au fromage
Accompagnement		Macaronis à la sauce tomate Topinambours à l'ail	Haricots verts poêlés	Riz créole Salsifis au jus	Poêlée campagnarde
Laitage		Yaourt nature	Saint Paulin	Fromage blanc vanille	Yaourt nature
Dessert		Galette des Rois ou Poire	Pomme ou Orange	Compote de pommes ou Kiwi	Banane

: Label produits biologique - : Fait maison - : MSC - Label pêche durable (VF) Viande française - : IGP Identification Géographique Protégée - : 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 3 janvier au 6 janvier 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrée	VACANCES	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar ou Potage maison	Salad'bar
Plat		Escalope de viennoise ou Colin meunière	Filet de hoki à la bordelaise ou Tarte aux poireaux	Sauté de bœuf (VF) aux carottes ou Dos de lieu	Roulé au fromage
Accompagnement		Macaronis à la sauce tomate Topinambours à l'ail	Haricots verts poêlés	Riz créole Salsifis au jus	Poêlée campagnarde
Laitage		Yaourt nature	Saint Paulin	Fromage blanc vanille	Yaourt nature
Dessert		Galette des Rois ou Poire	Pomme ou Orange	Compote de pommes ou Kiwi	Banane

: Label produits biologique : Fait maison : MSC - Label pêche durable (VF) Viande française : IGP Identification Géographique Protégée : 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 s 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 3 janvier au 6 janvier 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrée	VACANCES	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar ou Potage maison	Salad'bar
Plat		Escalope de viennoise ou Colin meunière	Filet de hoki à la bordelaise ou Tarte aux poireaux	Sauté de bœuf (VF) aux carottes ou Dos de lieu	Roulé au fromage
Accompagnement		Macaronis à la sauce tomate Topinambours à l'ail	Haricots verts poêlés	Riz créole Salsifis au jus	Poêlée campagnarde
Laitage		Yaourt nature	Saint Paulin	Fromage blanc vanille	Yaourt nature
Dessert		Galette des Rois ou Poire	Pomme ou Orange	Compote de pommes ou Kiwi	Banane

: Label produits biologique : Fait maison : MSC - Label pêche durable (VF) Viande française : IGP Identification Géographique Protégée : 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.