



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 6 au 10 février 2023 - MIDI

	Lundi	Menu <i>Vegetarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Pilons de poulet à l'indienne ou Lieu à la béarnaise	Chili sin carné	Paupiette de lapin sauce moutarde ou Hoki citronné	Quiche lorraine ou Quiche aux poireaux	Colin sauce tomate ou Omelette aux herbes
Accompagnement	Céréalière gourmande	Riz blanc	Gratin de chou-fleur	Salade verte	Trio de légumes oubliés
Laitage	Yaourt nature	Camembert	Yaourt crémeux aux fruits	Fromage blanc	Petit Soignon
Dessert	Clémentines	Crème dessert vanille ou Pomme	Mosaïque de fruits au sirop	Tarte aux pommes ou Orange	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.