











Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 16 au 20 janvier 2023 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar ou Panier à l'emmental	Salad'bar	Salad'bar ou Potage	<p style="text-align: center; color: green; font-size: 2em;">Très bon week-end</p> 
Plat	Chipolatas aux herbes de Provence	Saumon à l'oseille 	Lapin à la moutarde 	Escalope de dinde à la crème 	
Accompagnement	Blé à la sauce tomate	Poêlée Bretonne	Gnocchis gratinés	Flageolets	
Laitage	Yaourt 	Camembert 	Fromage blanc  et coulis de mangue	Crème à la vanille 	
Dessert	Brochette de fruits	Moelleux aux fruits ou Fruit frais	Ananas frais rôti au miel	Glace ou Fruits frais	

(IGP) : Indication géographique protégée :  Label produits biologiques  : "Fait Maison" par l'équipe de cuisine du lycée (VF) : Viande française  : MSC - Label pêche durable

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.