



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 16 janvier au 20 janvier 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar ou Potage	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Paupiette de veau sauce forestière ou Tarte aux légumes	Cuisse de poulet au romarin  ou Pané végétal	Lasagnes à la Bolognaise ou Lasagnes aux légumes	Chili sin carne 	Filet de cabillaud au beurre blanc  ou Omelette aux herbes
Accompagnement	Petits pois BIO à l'anglaise	Purée de pommes de terre/ Poêlée de légumes verts	Salade verte	Riz créole BIO / Fenouil au beurre d'ail	Haricots plats sautés
Laitage	Yaourt nature BIO	Yaourt aux fruits mixés BIO	Emmental BIO	Fromage blanc BIO	Edam BIO
Dessert	Poire au sirop ou Pomme HVE	Clémentines	Crème dessert chocolat BIO ou Kiwi	Banane BIO	Cookies aux pépites de chocolat ou Orange

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.