




















# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 30 janvier au 3 février 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Tomate farcie sauce provençale	Cabillaud  sauce hollandaise ou Pané épinards /emmental	Cervelas Orloff ou Dos de colin au beurre citronné	Galette fromage /béchamel ou Galette aux légumes méditerranéens	Boulettes de bœuf  sauce poivre ou Cubes de Hoki 
Accompagnement	Pommes de terre persillées (LOCAL)/ Confit d'aubergines	Blé  aux petits légumes	Haricots blancs tomates	Poêlée paysanne 	Spaghettis 
Laitage	Yaourt nature fermier (LOCAL)	Fromage blanc 	Flan lacté	Yaourt nature 	Chamois d'or
Dessert	Clémentines 	Crêpe au chocolat ou Framboises ou Kiwi 	Poire 	Madeleine cœur noisette ou Orange	Ile flottante ou Pomme 

 : 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.