





# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 6 au 10 février 2023 - SOIR

|                | Lundi   | Mardi                 | Mercredi                | Jeudi                          | Vendredi   |
|----------------|---|-----------------------|-------------------------|--------------------------------|--|
| Entrée         | Salad'bar   | Salad'bar             | Salad'bar               | Salad'bar<br>ou<br>Potage      | <p><b>Très bon week-end</b></p>  |
| Plat           | Brochette de poisson  | Bavette à l'échalotte | Kébab sauce ketchup     | Rôti de dinde au jus           |  |
| Accompagnement | Polenta   | Duo d'haricots        | Pommes de terre épicées | Purée de potimarron <b>Bio</b> |  |
| Laitage        | Mimolette   | Yaourt à boire        | Bûche de chèvre         | Yaourt fermier <b>Bio</b>      |  |
| Dessert        | Flan pâtissier <br>ou<br>Fruit frais | Corbeille de fruits   | Mousse au chocolat      | Salade d'agrumes               |  |

(IGP) : Indication géographique protégée: **Bio** 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.