




Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 6 au 10 mars 2023 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	<p style="text-align: center; color: green; font-size: 2em;">Bon week-end</p> 
Plat	Pizza reine	Roti de veau sauce forestière	Tajine d'agneau	Cabillaud sauce câpre	
Accompagnement	Salade verte HVE	Purée de potimarron	Semoule HVE	Poêlée bretonne	
Laitage	Cantal AOP	Yaourt aux fruits mixés BIO	Reblochon AOP	Yaourt nature BIO	
Dessert	Glace ou Fruit frais	Ananas frais	Fromage blanc BIO et son coulis de fruit	Gaufre liégeoise ou Fruit frais	

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

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 modification pour les raisons suivantes : problèmes de livraison, problèmes matériels, problèmes de personnel... Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées.