



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 6 au 10 mars 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Escalope de dinde viennoise ou Colin meunière	Brochette de poisson sauce hollandaise ou Pané blé emmental	Chipolatas ou Tarte aux poireaux	Emincé de bœuf Tex-mex ou Dos de saumon	Roulé au fromage ou Omelette aux herbes
Accompagnement	Tortis <b>HVE</b> sauce tomate	Jardinière de légumes	Lentilles <b>(LOCAL)</b> / Carottes <b>BIO</b> à la crème	Pommes de terre vapeur/ Endives braisées	Duo d'haricots
Laitage	Yaourt nature <b>BIO</b>	Fromage de chèvre	Flan au chocolat	Gouda <b>BIO</b>	Fromage blanc <b>BIO</b>
Dessert	Pomme <b>HVE</b>	Gâteau basque ou Clémentines	Salade de fruits ou Orange	Mousse au chocolat <b>BIO</b> ou Poire	Banane <b>BIO</b>

**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.