










# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 13 au 17 mars 2023 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	<p>Bientôt le Week-end RELAX !</p> 
Plat	Cabillaud sauce crème	Cuisse de poulet Jambalaya 	Côte de porc  sauce dijonnaise	Quiche au fromage	
Accompagnement	Ratatouille <b>BIO</b>	Gratin de penne <b>BIO</b> 	Petit pois 	Haricots beurre persillés 	
Laitage	Fromage blanc <b>BIO</b>	Camembert <b>BIO</b>	Yaourt <b>BIO</b> à la vanille	Yaourt à boire <b>BIO</b>	
Dessert	Grillé à l'abricot ou Fruit frais	Crème dessert ou Fruit frais	Clémentines <b>BIO</b>	Salade de fruits 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

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.