

















Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

MARDI ANIMATION ROUGE ET LOCALE!!!

Semaine du 13 au 17 février 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Cordon bleu ou Brochette de poisson pané	Sauté de porc fermier à la provençale ou Hoki épicé 	Omelette au fromage ou Galette au blé	Tarte aux légumes 	Colin meunière ou Quiche aux poireaux
Accompagnement	Poêlée de légumes Leipzig	Coquillettes au beurre safrané	Courgettes tomatées 	Pommes de terre sautées Fenouil au beurre	Haricots verts à l'ail 
Laitage	Flan à la vanille	Yaourt fermier à la fraise 	Comté (AOP)	Camembert ou Chamois d'or	Yaourt nature 
Dessert	Beignet chocolat noisette ou Banane 	Pomme rouge  	Riz au lait vanillé ou Orange	Clémentines 	Cocktail de fruits au sirop  ou Fruit frais

 : 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.