























Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 13 au 17 mars 2023 - MIDI

	Lundi	Menu <i>Vegetarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Blanquette de dinde à l'ancienne  ou Filet de lieu 	Omelette au reblochon ou Tarte aux poireaux	Boulettes d'agneau à l'oriental  ou Dos de saumon 	Nuggets de volaille sauce ketchup ou Nuggets de poisson	Saumonette aux câpres  ou Steak végétal
Accompagnement	Riz créole   Topinambours au beurre	Carottes à la crème  	Semoule aux amandes  Légumes tajine	Frites Tomates au four	Poêlée de légumes sautés à l'ail 
Laitage	Ortolan 	Yaourt nature 	Crème vanille	Yaourt nature 	Saint-Nectaire 
Dessert	Pomme 	Donut au chocolat ou Orange 	Cocktail de fruits au sirop  ou Kiwi	Compote de poire  ou Pomelos	Banane 

 : 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.