



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 3 au 4 AVRIL - MIDI

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Menu <i>Végétarien</i> |
|----------------|--|--|--|--|-----------------------------|
| Entrée | Salad'bar | Salad'bar | Salad'bar | Salad'bar | Salad'bar |
| Plat | Saumonette à la dieppoise ou Steak végétal | Steak haché sauce poivre ou Dos de cabillaud | Saucisse fumée (porc fermier) ou Colin à la bordelaise | Nuggets de volaille ou Poisson pané | Tarte aux légumes du soleil |
| Accompagnement | Farfalles Piperade | Trio de légumes | Lentilles vertes (LOCAL) Endives au beurre | Pommes de terre sarladaises Confit d'aubergines | Gratin de courgettes |
| Laitage | Gouda | Yaourt nature | Flan lacté chocolat | Yaourt nature (LOCAL) | Camembert |
| Dessert | Clémentines | Gaufre artisanale ou Poire | Compote pomme banane ou Orange | Pomme Gala HVE | Crème dorée ou Banane |

: 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.

Il peut 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.