







# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 20 au 24 mars - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	
Plat	Steak haché <b>BIO</b> sauce poivre	Saumon  sauce hollandaise	Cervelas Orloff sauce moutarde	Escalope de dinde à la normande 	
Accompagnement	Blé façon pilaf	Gratin de salsifis 	Mogettes de Vendée <b>(IGP)</b>	Chou-fleur sauté à l'ail	
Laitage	Yaourt nature <b>BIO</b>	Babybel	Liégeois	Fromage blanc <b>BIO</b>	
Dessert	Poire	Pâtisserie ou Fruit frais	Kiwi frais au basilic	Compote pomme fraise <b>BIO</b>	

**(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.