



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 20 au 24 mars - MIDI

	Lundi	Mardi	Menu <i>Végétarien</i>	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Boulettes d'agneau sauce basquaise ou Dos de cabillaud	Wings de poulet barbecue ou Brochette de poisson	Lasagnes aux petits légumes	Pizza reine ou Tarte aux fromages	Colin pané aux graines ou Steak végétal
Accompagnement	Jardinière de légumes	Duo de céréales à l'indienne Ratatouille	Salade verte <b>HVE</b>	Potatoes Confit d'aubergines	Trio printanier au beurre persillé
Laitage	Emmental <b>BIO</b>	Yaourt à boire pêche	Mimolette	Yaourt aux fruits mixés	Fromage blanc <b>BIO</b>
Dessert	Eclair chocolat ou vanille ou Pomme <b>HVE</b>	Banane <b>BIO</b>	Riz au lait caramélisé ou Poire	Glace ou Pomelos	Orange

**BIO** : 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. 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.