










Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 27 au 31 mars - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	<p>Youpi Bientôt le week-end !</p> 
Plat	Paupiette de veau forestière	Tomate farcie	Omelette basquaise	Filet de lieu  sauce vanille	
Accompagnement	Flageolets	Pennes au beurre 	Caponata d'aubergines	Endives braisées	
Laitage	Emmental 	Crème chocolat	Yaourt nature 	Fromage blanc 	
Dessert	Fruit de saison	Segments d'orange au miel	Gaufre  à la confiture ou Fruit frais	Ananas frais	

(IGP) : Indication géographique protégée:  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.