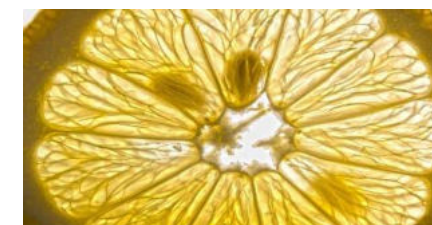




# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 27 au 31 mars - MIDI

	Menu Vegetarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat	Tarte tomates champignons ou Tarte au fromage	Brochette de poisson sauce hollandaise	Cervelas Orloff ou Dos de cabillaud	Chili cone carné ou Saumonette citronnée	Manchons de poulet épicés ou Colin pané aux graines
Accompagnement	Potatoes Piperade	Poêlée de légumes	Trio de céréales épicées	Riz	Duo de haricots sautés
Laitage	Saint-Nectaire (AOP)	Yaourt à boire	Crème lactée à la vanille	Yaourt aux fruits mixés	Emmental ou Mimolette
Dessert	Glace chocolat ou fraise ou Kiwi	Gâteau basque ou Poire	Pomme Gala	Compote pomme fraise  ou Banane	Moelleux aux amandes ou Orange

: 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.