



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 11 au 14 avril 2022 - MIDI

	JOYEUSES PÂQUES	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrée		Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
Plat		Sauté de veau (VF) ou Filet de hoki safrané 	Colin crock céréales ou Galette de pois chiches BIO	Escalope de dinde sauce forestière ou Dos de cabillaud	Croque monsieur au fromage
Accompagnement		Flageolets (HVE) Haricots beurre	Poêlée paysanne BIO	Nouilles chinoises sauce soja	Jardinière de légumes rustiques
Laitage		Yaourt nature BIO	Fromage à l'ail et aux fines herbes	Fromage blanc BIO	Liégeois vanille
Dessert		Pâtisserie au choix ou Orange	Banane BIO	Cocktail de fruits au sirop BIO ou Pomme (HVE)	Fruit de saison BIO

BIO : Label produits biologique : Fait maison : MSC - Label pêche durable : IGP Identification Géographique Protégée (VF) : Viande française

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.