












Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 17 au 21 avril 2023 - SOIR

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------|--|--|--------------------------|---|--|
| Entrée | Salad'bar | Salad'bar | Salad'bar | Salad'bar | <p>Bientôt les vacances RELAX !</p>  |
| Plat | Escalope de dinde sauce crème  | Endives au jambon  | Boulettes d'agneau | Saumon  à la fondue de poireaux  | |
| Accompagnement | Poêlée sarladaise | Endives au jambon  | Pâtes (produit LOCAL) | Riz safrané  | |
| Laitage | Riz au lait | Fromage blanc  | Faisselle | Camembert  | |
| Dessert | Corbeille de fruits | Tarte grillée aux cerises ou Fruit frais | Fraises au sucre | Salade d'agrumes au sirop ou Fruit 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.