





















Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 17 au 21 avril 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrée	Salad'bar	Salad'bar ou Potage de légumes	Salad'bar	Salad'bar ou Potage de légumes	Salad'bar
Plat	Chipolatas aux herbes ou Gratin de poisson  	Brochette de poisson sauce safranée ou Galette végétale	Sauté de bœuf aux poivrons  ou Dos de cabillaud citronné 	Cuisse de poulet au miel et romarin  ou Poisson pané 	Tarte au fromage ou Tarte provençale
Accompagnement	Mélange de légumes grillés	Semoule   aux petits légumes	Chou-fleur au beurre persillé	Pommes de terre bougères  Tomates provençales 	Haricots plats à l'ail
Laitage	Edam ou Yaourt nature 	Yaourt nature 	Flan vanille ou Fromage 	Fromage blanc 	Yaourt nature  ou Fromage
Dessert	Gaufre chocolat ou Kiwi	Banane  ou Orange	Glace au chocolat ou Fraise	Pomme 	Compote pomme poire  ou Fruit frais

 : 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.

Il peut 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.