



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 5 au 9 juin 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrée	Melon ou Salade composée (HVE) 	Salade de tomates mozzarella ou Laitue (HVE)	Carottes râpées (HVE) ou Concombre	Pastèque ou Œufs mayonnaise	Terrine perchonne (LOCAL) ou Pomelo
Plat	Tortellinis gratinés bœuf champignons ou Pennes au poisson	Steak haché sauce échalotte ou Brochette de poisson	Escalope de porc charcutière (LABEL ROUGE) ou Dos de colin	Couscous végétarien	Wings de poulet ou Colin meunière
Accompagnement	Tortellinis ou Pennes	Polenta Poêlée de légumes	Purée (HVE) au beurre Tomates au four	Semoule (HVE)	Riz mexicain
Laitage	Yaourt à la vanille (LOCAL et FERMIER)	Emmental	Fromage blanc (LOCAL et FERMIER)	Yaourt aux fruits mixés	Camembert
Dessert	Tarte normande ou Fruit (HVE)	Nectarine	Compote aux pommes ou Fruit frais	Glace citron ou fraise ou Fruit frais	Mousse au chocolat ou Fruit

: Label produits biologiques



: Fait maison



: MSC - Label pêche durable (VF) Viande française



: IGP Identification Géographique Protégée

(HVE) : 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 modification pour les raisons suivantes : problèmes de livraison, problèmes matériels, problèmes de personnel... Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées.