



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 22 au 26 Mai 2023 - MIDI

	Lundi	Menu Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon ou Laitue ciboulette <b>HVE</b> 	Carottes râpées <b>HVE</b> ou Salade composée <b>HVE</b>	Tomates vinaigrette ou Salade d'endives	Salade Marco Polo ou Betterave <b>BiO</b> mimosa	Taboulé à l'oriental ou Pomelo
Plat	Sauté de bœuf tomate  ou Hoki citronné	Bolognaise aux lentilles <b>(LOCAL)</b>	Poulet au jus <b>(LOCAL)</b> ou Saumon sauce beurre blanc	Boulettes d'agneau aux épices soleil ou Paupiette de poisson	Chipolatas <b>(LOCAL)</b> ou Brochette de poisson
Accompagnement	Pommes de terre à la provençale <b>HVE</b>	Gnocchis aux olives et basilic	Semoule aux petits légumes	Gratin de chou-fleur <b>BiO</b>	Jardinière de légumes <b>BiO</b>
Laitage	Mimolette	Fromage blanc <b>BiO</b>	Camembert <b>BiO</b>	Yaourt nature fermier <b>(LOCAL)</b>	Yaourt nature <b>BiO</b> ou Fromage
Dessert	Flan caramel <b>BiO</b> ou Kiwi	Gaufre nappée chocolat ou Orange	Banane <b>BiO</b>	Cornet glacé vanille chocolat ou Pomme <b>HVE</b>	Fruit <b>HVE</b>

**BiO** : Label produits biologique



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