



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 30 mai au 2 juin - SOIR

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salad'bar <b>BIO</b>	Salad'bar <b>BIO</b>	Salad'bar <b>BIO</b>	
Plat	Rosbif au thym	Hachis parmentier	Poisson pané citronné	
Accompagnement	Polenta	Salade verte <b>(HVE)</b>	Blé <b>BIO</b> aux champignons	
Laitage	Fromage blanc <b>BIO</b>	Tomme noire	Yaourt fermier <b>(LOCAL)</b>	
Dessert	Banane <b>BIO</b> au chocolat fondu	Grillé à l'abricot ou Fruit	Nectarine	

**(IGP) : Indication géographique protégée** : **BIO** Label produits biologiques : "Fait Maison" par l'équipe de cuisine du lycée : MSC - Label pêche durable **(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.