



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 30 mai au 2 juin - MIDI

	Mardi	Menu <i>Vegetarien</i>	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pastèque ou Batavia (HVE)	Œufs durs mayonnaise ou Concombre BIO vinaigrette	Tomates BIO mozzarella ou Laitue (HVE)	Radis au beurre ou Salade composée (HVE)
Plat	Galopin de veau sauce crème ou Dos de cabillaud	Crêpe aux légumes du soleil ou Tarte provençale	Colombo de poulet (LABEL ROUGE) ou Colin à la bordelaise	Escalope de porc (LABEL ROUGE) sauce moutarde ou Haddock
Accompagnement	Poêlée paysanne BIO	Farfalles aux légumes à l'orientale	Riz madras BIO	Mogettes de Vendée
Laitage	Yaourt nature BIO	Crème vanille végétale	Gouda BIO	Yaourt nature BIO ou Fromage BIO
Dessert	Fraises au sucre ou Poire BIO	Cocktail de fruits BIO ou Kiwi	Banane ou Ananas frais	Beignet aux pommes ou Fruit

BIO : Label produits biologique : Fait maison : MSC - Label pêche durable : IGP Identification Géographique Protégée (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.