



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

BIENVENUE ET BONNE RENTREE A TOUS

Semaine du 4 au 8 septembre 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrées au choix	Laitue (HVE) Pastèque	Restauration scolaire fermée	Restauration scolaire fermée	Tomates vinaigrette (LOCAL) Batavia (HVE)	Melon charentais Concombre vinaigrette Bio
Plats au choix	Escalope de dinde marinée Colin façon meunière Raviolis aux légumes			Légumes couscous aux pois chiches	Paupiette de veau sauce forestière Pavé de saumon sauce verte Flan aux légumes
Accompagnements au choix	Pennes Bio Ratatouille niçoise Bio			Semoule (HVE)	Frites Courgettes persillées
Laitages au choix	Yaourt nature vanille Yaourt nature			Yaourt nature fermier (LOCAL)	Gouda Bio Yaourt nature (LOCAL)
Desserts au choix	Cône vanille fraise Nectarine			Prunes rouges Pomme bicolore (HVE)	Île gourmande Pomme golden (HVE)

Bio : Label produits biologique



: Fait maison



: MSC - Label pêche durable

(VF) : Viande française



: IGP Identification Géographique Protégée

(HVE) : haute valeur environnementale (LOCAL). 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.