



# 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
<b>Entrées au choix</b>	Laitue (HVE) Pastèque	Restauration scolaire fermée	Restauration scolaire fermée	Tomates vinaigrette (LOCAL) Batavia (HVE)	Melon charentais Concombre vinaigrette <b>Bio</b>
<b>Plats au choix</b>	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
<b>Accompagnements au choix</b>	Pennes <b>Bio</b> Ratatouille niçoise <b>Bio</b>			Semoule (HVE)	Frites Courgettes persillées
<b>Laitages au choix</b>	Yaourt nature vanille Yaourt nature			Yaourt nature fermier (LOCAL)	Gouda <b>Bio</b> Yaourt nature (LOCAL)
<b>Desserts au choix</b>	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.