



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 12 au 16 juin 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu <i>Vegetarien</i>	Vendredi
Entrée	Melon vert ou Laitue aux herbes (HVE) 	Salade niçoise ou Tomates Bio mimosa	Pomelo ou Taboulé	Champignons à la crème ou Salade napolitaine	Duo maïs-thon ou Salade verte (HVE) aux croûtons
Plat	Paupiette de veau marengo ou Dos de colin tomate	Chili con carné ou Poisson à la provençale	Steak haché Bio	Tarte au fromage	Nuggets de dinde au ketchup ou Hoki meunière
Accompagnement	Céréalière méli-mélo	Riz Bio	Tian de légumes	Pennes à la ratatouille	Pommes sarladaises Courgettes poêlées
Laitage	Yaourt aux fruits mixés	Yaourt nature	Yaourt nature	Fromage blanc	Yaourt ou Fromage
Dessert	Nectarine	Arlequin de fruits au sirop ou Fruit frais	Pomme (HVE)	Cornet glacé chocolat-fraise ou Fruit frais	Fruit Ou Compote

Bio : Label produits biologiques



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