



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 19 au 23 juin 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrée	Melon ou Salade mimosa	Betterave vinaigrette ou Pâté (LOCAL)	Œufs mayonnaise ou Tomates vinaigrette	Salade méli-mélo ou Duo thon-maïs
Plat	Cuisse de poulet ou Poisson à la provençale	Saucisses grillées de volaille ou Lieu noir fumé	Fricadelle de bœuf ou Brochette de poisson	Couscous végétarien
Accompagnement	Blé aux champignons	Gratin de courgettes	Pommes de terre sautées Poêlée rustique	Semoule (HVE)
Laitage	Yaourt aux fruits mixés	Mimolette	Yaourt nature	Yaourt nature
Dessert	Ananas frais ou Abricot	Mousse au chocolat ou Fruit frais	Fruit frais	Beignet aux pommes ou Fruit frais

: 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.