



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 11 au 15 septembre SOIR

	Lundi	Mardi	Menu Végétarien	Jeudi
Entrée	Melon charentais	Betteraves aux pommes <b>BIO</b>	Poireaux vinaigrette	Rillettes de thon
Plat	Raviolis aux légumes	Fricadelle de bœuf	Tarte provençale	Œufs durs Florentine
Accompagnement	Raviolis aux légumes	Haricots verts <b>BIO</b>	Gnocchis	Epinards à la crème
Laitage	Babybel <b>BIO</b>	Camembert <b>BIO</b>		Tomme noire
Dessert	Compote <b>BIO</b>	Biscuit au chocolat	Crème dessert vanille	Raisin

(IGP) : Indication géographique protégée



: Label produits biologiques



: "Fait Maison" par l'équipe de cuisine du lycée



: MSC - Label pêche durable

(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.