



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## PENSEZ A RESERVER VOS REPAS !



### Semaine du 11 au 15 septembre 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
<b>Entrées au choix</b>	Carottes râpées (HVE) Batavia (HVE)	Tomates au basilic (LOCAL) Salade verte forestière	Concombres à la sauce bulgare BIO Scarole (HVE)	Radis Salade verte aux croutons (HVE)	Pastèque Céleri rémoulade (HVE)
<b>Plats au choix</b>	Omelette aux fines herbes Paupiette de poisson	Aiguillettes de poulet panées Colin pané	Sauté de dinde aux poivrons Dos de lieu	Curry d'épinards aux pois chiches	Rôti de bœuf sauce moutarde Brochette de poisson
<b>Accompagnements au choix</b>	Petits pois carottes (HVE)	Fusillis (HVE) Poêlée de légumes verts	Pommes de terre vapeur Ratatouille BIO	Riz blanc BIO	Blé BIO tomates Brocolis sautés au beurre
<b>Laitages au choix</b>	Yaourt nature Emmental BIO	Fromage blanc aux fruits Saint Paulin BIO	Flanc lacté chocolat Ortolan BIO	Yaourt nature	Yaourt aromatisé Tomme blanche
<b>Desserts au choix</b>	Banane BIO	Pêche Nectarine	Mirabelles	Barre glacée Pomme BIO	Pomme Gala (HVE)

: 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.