







Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 18 au 21 septembre 2023 SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Pâté de campagne	Salade verte composée (HVE)		Carottes râpées à l'orange (HVE) 
Plat	Brochette de poisson pané 	Chili con carné	Saucisses de poulet	Sauté de veau
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Riz blanc 	Haricots au beurre	Mogettes de Vendée (IGP)
Laitage	Mimolette	Faisselle	Chèvre bûche	Liégeois
Dessert	Fraises	Salade d'agrumes	Tarte normande	Biscuit à la framboise 

(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.