



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 18 au 22 septembre 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
<b>Entrées au choix</b>	Pastèque Salade verte mimosa <b>(HVE)</b>	Salade de mâche Taboulé <b>BIO</b>	Tomates monégasques Frisée aux lardons	Melon vert Duo de choux aux noix <b>(HVE)</b>	Concombres vinaigrette Pomelos
<b>Plats au choix</b>	Sauté de porc à la moutarde Colin à la napolitaine	Boulettes d'agneau aux 4 épices Lieu noir	Colombo de dinde Dahl de lentilles	Tarte aux fromages	Tomate farcie Tomate farcie végétale
<b>Accompagnements au choix</b>	Risotto aux champignons Printanière de légumes	Poêlée paysanne <b>BIO</b>	Macaronis <b>BIO</b> Courgettes poêlées <b>BIO</b>	Potatoes	Semoule <b>(HVE)</b> Champignons à la crème
<b>Laitages au choix</b>	Fromage blanc vanille	Yaourt aromatisé aux fruits	Flanc vanille Camembert	Yaourt fermier <b>BIO</b> (LOCAL)	Yaourt nature <b>BIO</b>
<b>Desserts au choix</b>	Paris Brest Poire <b>(HVE)</b>	Nectarine	Banane Pomme <b>(HVE)</b>	Abricots	Compote aux fruits Orange

**BIO** : 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.