



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 18 au 22 septembre 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrées au choix	Pastèque Salade verte mimosa (HVE)	Salade de mâche Taboulé BIO	Tomates monégasques Frisée aux lardons	Melon vert Duo de choux aux noix (HVE)	Concombres vinaigrette Pomelos
Plats au choix	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
Accompagnements au choix	Risotto aux champignons Printanière de légumes	Poêlée paysanne BIO	Macaronis BIO Courgettes poêlées BIO	Potatoes	Semoule (HVE) Champignons à la crème
Laitages au choix	Fromage blanc vanille	Yaourt aromatisé aux fruits	Flanc vanille Camembert	Yaourt fermier BIO (LOCAL)	Yaourt nature BIO
Desserts au choix	Paris Brest Poire (HVE)	Nectarine	Banane Pomme (HVE)	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.