



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 25 au 29 septembre 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrées au choix	Concombres vinaigrette Asperges	Salade de tomates Maquereaux à la moutarde	Rosette Laitue (HVE)	Salade Coleslaw Salade verte composée	Salade de gnocchi à la niçoise Betterave
Plats au choix	Pavé de colin aux légumes	Lasagnes bolognaises Lasagnes au saumon	Navarin d'agneau Steak végétal	Tarte aux légumes du soleil	Escalope viennoise Poisson meunière
Accompagnements au choix	Gratin de coquillettes	Salade verte (HVE)	Céréalière méditerranéenne Tomates au four	Printanière	Haricots verts persillés
Laitages au choix	Yaourt nature Comté (AOP)	Yaourt fermier (LOCAL)	Cantal (AOP) Edam	Flan nappé caramel Camembert	Yaourt vanille Saint Nectaire (AOP)
Desserts au choix	Banane Raisin noir	Mosaïque de fruits Poire	Mousse au chocolat Orange	Magnum Pomme (HVE)	Pomme (HVE) Kiwi

: 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.