



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 2 au 6 octobre 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrées au choix	Salade méli-mélo (HVE) Taboulé BIO	Tomates basilic Pomelos	Scarole aux fines herbes (HVE) Duo de carottes et céleri râpés	Salade de maïs/thon Chou rouge émincé (HVE)	Macédoine surimi Endives à l'emmental
Plats au choix	Cuisse de poulet Saumonette	Rôti de bœuf sauce poivre Tarte aux poireaux	Emincé de porc mariné barbecue Dos de lieu	Cheesburger Fishburger	Tourte aux légumes d'automne
Accompagnements au choix	Riz épicé BIO Poêlée de légumes verts	Gnocchis à la provençale	Moquette de Vendée IGP Carottes braisées 	Frites Ratatouille BIO	Gratin de chou-fleur BIO
Laitages au choix	Fromage blanc BIO Mimolette	Yaourt aromatisé Tomme noire	Fromage de chèvre Yaourt nature	Yaourt nature BIO Edam	Camembert BIO Roquefort (AOP)
Desserts au choix	Gaufre au chocolat Orange	Pomme (HVE) Raisin blanc	Banane Poire	Compote gourde Kiwi	Liégeois vanille Pomme (HVE)

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.