



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 9 au 12 octobre 2023 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Salade de tomates et cœurs de palmier	Rillettes de saumon	Œufs durs vinaigrette	Macédoine BIO mayonnaise
Plat	Paupiette de lapin	Cannellonis gratinés	Côte de porc aux herbes (Label rouge)	Tresse feuilletée au comté
Accompagnement	Riz créole BIO	Salade verte (HVE)	Printanière de légumes	Ratatouille
Laitage	Yaourt à boire BIO	Comté (AOP)	Yaourt nature BIO	Crème chocolat
Dessert	Banane BIO	Compote BIO Fruit	Glace à la vanille Fruit	Ananas

(IGP) : Indication géographique protégée **BIO** : Label produits biologiques  : "Fait Maison" par l'équipe de cuisine du lycée  : MSC - Label pêche durable

(VF) : Viande Française (HVE) : haute valeur environnementale (AOP) : Appellation d'origine protégée

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.