



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 9 au 13 octobre 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Menu Végétarien	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées au choix</b>	Salade d'automne (HVE) Terrine de légumes	Carottes râpées <b>BiO</b> Pastèque	Frisée aux croutons Champignons à la grecque	Concombre à la crème Laitue ciboulette (HVE)	Tomates feta Céleri rémoulade (HVE)
<b>Plats au choix</b>	Omelette basquaise	Nuggets de poulet Nuggets de poisson	Pennes à la bolognaise végétale	Brochette de dinde (VF) au paprika Steak végétal aux épices	Crêpinette (VF) sauce dijonnaise Saumon citronné
<b>Accompagnements au choix</b>	Petits pois à l'anglaise	Pommes de terre sautées Brocolis	Pennes à la bolognaise végétale	Poêlée paysanne <b>BiO</b>	Blé Champignons à la crème
<b>Laitages au choix</b>	Babybel <b>BiO</b> Mimolette	Yaourt nature <b>BiO</b> Cantal (AOP)	Fromage blanc <b>BiO</b> Port salut	Gouda (AOP)	Yaourt vanille <b>BiO</b>
<b>Desserts au choix</b>	Crème dorée Pomelos	Pomme (HVE) Orange	Tarte aux fruits Poire	Liégeois aux fruits Raisin blanc	Banane <b>BiO</b> Kiwi

**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.