








Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 13 au 16 novembre 2023 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Concombres vinaigrette 	Rillettes de thon	Œufs durs mayonnaise	Pâté en croûte
Plat	Cuisse de pintade 	Bavette à l'échalotte	Lasagnes aux légumes	Dos de saumon à la crème d'aneth
Accompagnement	Purée	Courgettes poêlées	Salade verte (HVE)	Epinards à la béchamel 
Laitage	Reblochon (AOP)	Fromage de chèvre	Yaourt nature 	Yaourt à la grecque
Dessert	Salade de fruits exotiques	Crème dessert chocolat	Compote de fruits 	Poire (HVE)

(IGP) :

Indication géographique protégée  : 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.