



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 16 au 20 octobre 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrées au choix	Macédoine mayonnaise Salade Méli-Mélo	Terrine de campagne Batavia (HVE)	Salade piémontaise Salade mixte (HVE)	Salade d'endives Taboulé BIO	Tomates vinaigrette Pomelos
Plats au choix	Bœuf Bourguignon (VF)	Poêlée atlantique (poisson frais) Tomate farcie véggie	Escalope de dinde au curry Steak de thon	Gratin de gnocchis aux légumes d'automne BIO	Saucisse de Toulouse (VF) Filet de poisson
Accompagnements au choix	Pommes vapeur Carottes au cumin BIO	Risotto aux carottes	Haricots verts persillés (HVE)	Gratin de gnocchis aux légumes d'automne BIO	Fusillis aux légumes BIO
Laitages au choix	Camembert BIO Yaourt nature BIO	Perle de lait vanille Emmental BIO	Port salut Yaourt nature BIO	Yaourt au lait d'amande	Yaourt nature BIO Fromage
Desserts au choix	Île flottante Raisin	Pomme (HVE)	Glace vanille Cocktail de fruits BIO	Banane BIO	Compote fruits rouges BIO Fruit de saison

: 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.

Il peut 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.