



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 16 au 19 octobre 2023 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Avocat surimi mayonnaise	Tomates ciboulette	Frisée (HVE) Œufs pochés	Terrine de foie
Plat	Brochette de poisson pané sauce tartare	Raviolis aux légumes gratinés	Poulet rôti	Omelette au fromage
Accompagnement	Courgettes poêlées BIO	Salade verte (HVE)	Purée de potimarron	Pâtes BIO
Laitage	Yaourt nature BIO	Crème chocolat	Bleu de Bresse	Bûche de chèvre
Dessert	Magnum chocolat	Biscuit	Pomme	Fruit de saison

(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.