





















# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 6 au 10 novembre 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi 	Menu <i>Vegetarien</i>	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées au choix</b>	Salade gourmande Betterave vinaigrette	Perles Alaska Endives aux noix	Salade Waldorf céleri Velouté de légumes	Laitue ciboulette Concombre à la bulgare	Pomelos Carottes râpées
<b>Plats au choix</b>	Rôti de porc Lieu noir 	Escalope viennoise (VF) Quiche fromage 	Pennes à la bolognaise végétale 	Sauté de bœuf aux carottes (VF) Dos de colin 	Paupiette de veau forestière Pavé bordelaise 
<b>Accompagnements au choix</b>	Lentilles au jus Topinambours à l'ail	Gratin de potiron et pommes de terre	Pennes à la bolognaise végétale 	Riz blanc Endives braisées	Frites Poireaux à la crème
<b>Laitages au choix</b>	Emmental  Yaourt nature 	Yaourt nature  Roquefort (AOP)	Yaourt fermier local 	Yaourt vanille  Camembert 	Yaourt nature  Edam 
<b>Desserts au choix</b>	Pomme (HVE) Poire (HVE)	Donut  Halloween	Banane  Mosaïque de fruits 	Compote de pommes (HVE) Orange	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.

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.