



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 6 au 10 novembre 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi 	Menu <i>Vegetarien</i>	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	Salade gourmande Betterave vinaigrette	Perles Alaska Endives aux noix	Salade Waldorf céleri Velouté de légumes	Laitue ciboulette Concombre à la bulgare	Pomelos Carottes râpées
Plats au choix	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 
Accompagnements au choix	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
Laitages au choix	Emmental  Yaourt nature 	Yaourt nature  Roquefort (AOP)	Yaourt fermier local 	Yaourt vanille  Camembert 	Yaourt nature  Edam 
Desserts au choix	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.