



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Menu du 6 au 9 novembre 2023 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Salade méli-mélo aux croûtons	Duo de crudités	Taboulé oriental	Salade Marco Polo
Plat	Croque-monsieur fromage	Gratin de fruits de mer	Rôti de bœuf sauce poivre	Blanquette de dinde
Accompagnement	Coquillettes sauce tomate <b>BIO</b>	Céréalière à l'indienne	Haricots persillés	Brocolis <b>BIO</b> au beurre
Laitage	Yaourt nature <b>BIO</b>	Yaourt aux fruits mixés	Saint-Nectaire	Cantal (AOP)
Dessert	Poire Kiwi	Pamplemousse au sirop	Clémentines	Tarte aux pommes <b>BIO</b>

(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.