













Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 4 au 7 décembre 2023 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Betterave  à l'échalotte	Feuilleté de Saint-Jacques	Duo de crudités 	Potage aux légumes 
Plat	Kebab sauce blanche	Brandade de poisson 	Escalope de dinde sauce normande	Jambon grillé
Accompagnement	Frites	Salade verte 	Poêlée paysanne 	Gratin de chou-fleur  
Laitage	Mimolette	Yaourt aux fruits mixés 	Cantal 	Fromage blanc et son coulis de fruits rouges
Dessert	Mousse au chocolat Fruit de saison	Corbeille de fruits	Salade de fruits au sirop	Marbré pâtissier Fruit de saison

(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.