



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 20 au 24 novembre 2023 - MIDI

	Menu Végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	Concombres bulgares Bio Salade frisée aux croûtons (HVE)	Salade Marco Polo Laitue ciboulette (HVE)	Endives emmental Céleri rémoulade (HVE)	Velouté potiron maison Pâté en croûte	Salade niçoise Duo de choux Bio
Plats au choix	Emincé de pois et blé à l'indienne	Goulash de bœuf (VF) Tarte aux poireaux	Cuisse de poulet basquaise (VF) Colin meunière	Mignonin de veau sauce crème Steak végétal	Saucisse fumée Dos de lieu noir
Accompagnements au choix	Céréalière gourmande	Gnocchis sardes (HVE) Purée de potiron Bio	Haricots verts persillés (HVE)	Purée de pommes de terre Champignons sautés	Mogettes de Vendée IGP
Laitages au choix	Yaourt nature Bio Brillat-savarin IGP	Camembert Bio Edam Bio	Yaourt velouté aux fruits Brie de Meaux (AOP)	Saint Paulin Emmental	Yaourt nature fermier Bûche de chèvre
Desserts au choix	Pomme (HVE) Kiwi	Beignet choco noisette Fruit de saison (HVE)	Compote de pommes Bio Pomelos	Mousse au chocolat au lait Fruit de saison (HVE)	Clémentines Poire

Bio : 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.