




# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 27 novembre au 1 décembre 2023 - MIDI

	<i>Menu Végétarien</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées au choix</b>	Endives aux noix Carottes râpées au cumin <b>(HVE)</b>	Betterave mimosa Salade mixte fromagère	Concombre à la provençale Maquereaux à la tomate	Œufs durs mayonnaise Velouté de légumes	Taboulé <b>BiO</b> Pomelos
<b>Plats au choix</b>	Crêpe cheddar et pommes de terre Brochette de poisson 	Navarin d'agneau Steak végétal épicé	Bavette d'ailou sauce poivre <b>(VF)</b> Tarte au fromage	Manchons de poulet Tex-Mex Steak de thon	Calamars à la romaine Omelette aux fines herbes
<b>Accompagnements au choix</b>	Printanière de légumes	Semoule <b>(HVE)</b> Légumes couscous	Pennes au beurre <b>BiO</b> Brocolis <b>BiO</b>	Pommes grenailles Carottes à la crème	Risotto aux champignons
<b>Laitages au choix</b>	Fromage blanc <b>BiO</b>	<b>ANIMATION</b> FROMAGE <b>BiO</b> et (LOCAL)	Yaourt nature fermier (LOCAL) Brie de Meaux (AOP)	Yaourt nature <b>BiO</b>	Saint-Nectaire <b>(AOP)</b>
<b>Desserts au choix</b>	Pomme <b>BiO</b> et (LOCAL) Orange <b>BiO</b>	Moelleux marbré chocolat (LOCAL) Fruit de saison	Mosaïque de fruits au sirop <b>BiO</b> Fruit de saison	Clémentines <b>BiO</b>	Crème dessert à la vanille Fruit de saison

**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.