



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 27 au 30 novembre 2023 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Artichauts à la vinaigrette	Salade thon/maïs	Duo de choux	Terrine de saumon
Plat	Pot au feu (VF)	Escalope de veau (VF)	Paupiette de poisson sauce au beurre blanc	Chili con carne
Accompagnement	Pommes vapeur (HVE)	Purée de carottes et panais	Chou-fleur à la crème	Céréalière
Laitage	Île flottante	Brie	Flan caramel	Comté (AOP)
Dessert	Banane	Ananas frais	Tarte aux pommes et noix Fruit de saison	Compote et biscuit

(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.