

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 8 au 11 janvier 2024 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Céleri rémoulade 	Sardines au beurre	Duo de choux 	Feuilleté au fromage
Plat	Œufs dur Florentine 	Curry d'agneau 	Dos de saumon sauce hollandaise 	Filet de poulet (label rouge) sauce crème
Accompagnement	Epinards à la béchamel 	Risotto aux champignons	Céréalière méditerranéenne	Haricots verts 
Laitage	Roquefort (AOP) Yaourt nature 	Fromage blanc	Cantal (AOP)	Yaourt nature 
Dessert	Île flottante Fruit	Corbeil de fruits de saison	Compote aux pommes 	Tarte Bourdaloue Fruit de saison

(IGP) :

Indication

 : 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.