



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 08 au 12 janvier 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrées au choix	Carottes râpées à l'orange (HVE) Batavia aux fines herbes	Concombre bulgare Laitue fromagère (HVE)	Salade César Betterave	Salade coleslaw (HVE) Endives aux noix Potage	Taboulé oriental Pomelos
Plats au choix	Escalope viennoise Filet de hoki meunière	Sauté de boeuf (VF) sauce poivre Emincé végétal au curry	Rôti de porc (Label rouge) sauce moutarde Tarte aux légumes du soleil	Dahl de lentilles LOCAL Poisson à la bordelaise	Saumonette aux câpres Paupiette de lapin Pané aux graines de courge
Accompagnements au choix	Pennes à la sauce tomate Endives braisées (HVE)	Blé (HVE) Poireaux à la crème (HVE)	Poêlée paysanne	Riz créole	Pommes vapeur (LOCAL) persillées Champignons à l'ail
Laitages au choix	Yaourt nature Mimolette	Fromage blanc aux fruits Camembert	Yaourt aux fruits mixés (LOCAL)	Saint-Paulin Port salut	Flan caramel Yaourt nature
Desserts au choix	Pomme Gala (HVE) LOCAL Poire	Galette des rois Fruit de saison	Clémentines Kiwi	Crème dessert chocolat ou vanille Fruit de saison	Banane Orange

: 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.