














Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 11 au 14 décembre 2023 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Feuilleté champignons	Avocat mayonnaise	Pamplemousse	Sardines à la tomate
Plat	Cuisse de poulet façon barbecue	Langue de bœuf (VF) sauce piquante	Croissant à la ratatouille  gratinée	Brochette de poisson pané
Accompagnement	Macédoine de légumes 	Gratin de blettes	Fusillis au basilic 	Poêlée de chou-fleur  
Laitage	Babybel	Fromage blanc 	Yaourt nature 	Fromage fermier 
Dessert	Pommes au four caramélisées	Fruit de saison 	Compote de fruits 	Cake framboise  Fruit de saison (HVE)



Bio : 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 **IGP** : Indication géographique 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.