












Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 15 au 18 janvier 2024 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Feuilleté au fromage	Carottes râpées 	Pâté en croûte	Potage cultivateur 
Plat	Paupiette de dinde sauce moutarde 	Rôti de bœuf sauce poivre	Dos de colin au beurre blanc 	Cheeseburger
Accompagnement	Riz aux petits légumes (IGP) 	Jardinière de légumes	Gratin de chou-fleur  	Pommes grenailles 
Laitage	Crème vanille	Crème caramel	Yaourt nature 	Babybel
Dessert	Banane 	Dessert glacé Fruit de saison	Tarte aux pommes 	Poire (LOCAL)

(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.