

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 15 au 19 janvier 2024 - MIDI

	Menu Végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	Céleri rémoulade (HVE) Laitue au maïs	Concombre à la provençale Sardine au citron	Frisée aux lardons Velouté de potimarron	Salade napolitaine Mâche	Salade Méli-Mélo Maïs / thon
Plats au choix	Omelette au reblochon Tarte aux poireaux	Pizza poulet/fromage Pizza végétarienne	Escalope de dinde sauce crème (VF) Hoki à la béarnaise	Lasagnes à la bolognaise (VF) Lasagnes aux légumes	Poisson frais (selon arrivage) Steak végétal
Accompagnements au choix	Petits pois carottes (HVE)	Pommes de terre sautées (HVE) Piperade	Semoule aux raisins (HVE) Légumes tajine	Brocolis sautés à l'ail	Duo d'haricots au beurre persillé (HVE)
Laitages au choix	Yaourt nature Saint-Nectaire (AOP)	Yaourt vanille Bûche de chèvre	Camembert Yaourt nature	Fromage blanc Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Mousse au chocolat Fruit de saison (HVE)	Clémentines Poire (LOCAL)	Cocktail de fruits au sirop Fruit de saison	Pomme (LOCAL) Kaki	Gâteau au yaourt Fruit de saison (HVE)

: 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.