



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 18 au 21 décembre 2023 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Rillettes de saumon	Avocat / thon mayonnaise	<i>Soirée Raclette</i>	Cœurs de palmier vinaigrette
Plat	Omelette aux fines herbes	Croissant au jambon		Filet de poisson sauce hollandaise
Accompagnement	Gratin de potiron	Haricots plats poêlés		Riz safrané
Laitage	Crème chocolat	Yaourt nature		Fromage
Dessert	Mandarines au miel	Poire au sirop Fruit de saison		Compote Fruit de saison



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.