



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 18 au 22 décembre 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
<b>Entrées au choix</b>	Carottes râpées Batavia ciboulette <b>HVE</b>	<b>REPAS DE NOËL</b> 	Concombre vinaigrette Salade Méli-Mélo <b>HVE</b>	Mayonnaise macédoine Taboulé <b>BIO</b>	Salade d'hiver Pomelos
<b>Plats au choix</b>	Boules de bœuf sauce tomate Brochette de poisson		Couscous de poulet (LOCAL) Quenelles de brochet	Pizza aux trois fromages <b>BIO</b>	Filet de poisson Paupiette de veau Steak végétal
<b>Accompagnements</b>	Tortis <b>BIO</b> au beurre Brocoli à l'ail		Semoule <b>HVE</b> Légumes couscous <b>BIO</b>	Poêlée campagnarde	Jardinière de légumes
<b>Laitages au choix</b>	Flan caramel		Yaourt nature <b>BIO</b> Fromage	Yaourt nature <b>BIO</b>	Yaourt nature <b>BIO</b>
<b>Desserts au choix</b>	Poire (LOCAL) <b>HVE</b> KIWI		Mosaïque de fruits au sirop <b>BIO</b>	Banane <b>BIO</b> Orange Navel	Fruit frais Compote <b>BIO</b>

**BIO** : Label produits biologique : Fait maison : MSC - Label pêche durable **(VF)** Viande française : IGP Identification Géographique Protégée **HVE** : haute valeur environnementale. 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 modifications pour les raisons suivantes : problèmes de livraison, problèmes matériels, problèmes de personnel... Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées.