



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 05 au 09 février 2023 - MIDI

| | Lundi | Mardi | Menu Végétarien | Jeudi | Vendredi |
|----------------|---|---|--|---|--|
| Entrée | Salade Waldrof Endives aux noix | Surimi aux agrumes Laitue aux fines herbes HVE | Frisée aux croûtons Maquereaux à la tomate | Salade verte/tomates/oignons rouges | Salade de quinoa à l'orientale/Pomelos |
| Plat | Cordon bleu de poulet (VF) Ou Colin meunière | Brochette de porc (VF) Ou Emincé végétal | Tortilla aux oignons | Kebab sauce ketchup | Poisson pané citronné Ou Steak végétal |
| Accompagnement | Pennes sauce tomate BiO Champignons à la crème | Céréalière gourmande Tomates au four | Ebly HVE à la provençale | Pommes de terre en quartiers | Printanière de légumes |
| Laitage | Fromage blanc aromatisé ou Tomme grise | Yaourt nature BiO Ou Cantal(AOP) | Yaourt onctueux aux fruits | Emmental BiO Ou Saint Paulin | Yaourt nature BiO Ou Fromage |
| Dessert | Pomme HVE Poire BiO | Muffin au chocolat ou Kiwi | Clémentines Ou Orange | Dessert lacté ou Fruit de saison | Mosaïque de fruits BiO Ou Fruit de saison |

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.