











Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 29 janvier au 1 février 2024 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Friand au fromage	Potage 	Mortadelle	Salade coleslaw  
Plat	Rôti de boeuf sauce moutarde	Escalope de veau sauce crème 	Brochette de poisson pané 	Raviolis aux légumes 
Accompagnement	Blé томaté	Purée de carottes 	Poêlée de légumes verts 	Salade verte (HVE)
Laitage	Galet de la Loire	Babybel 	Yaourt 	Yaourt à la grecque
Dessert	Mousse au chocolat Fruit	Compote aux pommes (HVE) Fruit	Poire (LOCAL)	Biscuit Fruit

(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.