








Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 22 au 25 janvier 2024 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Salade de quinoa à la provençale	Feuilleté saucisse	Céleri rémoulade 	Potage 
Plat	Calamars à la romaine sauce tartare	Navarin d'agneau 	Tagliatelles carbonara 	Steak haché 
Accompagnement	Poêlée bretonne	Semoule aux amandes (HVE)	Salade verte  (HVE)	Gratin de potimarron
Laitage	Fromage de chèvre	Yaourt aux fruits à boire	Galet de la Loire	Flamby caramel
Dessert	Ananas frais	Poire cuite au chocolat	Corbeille de fruits	Tarte aux pommes 

(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.